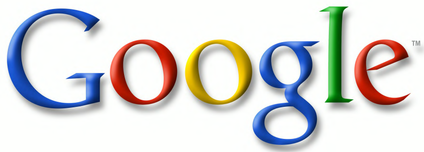
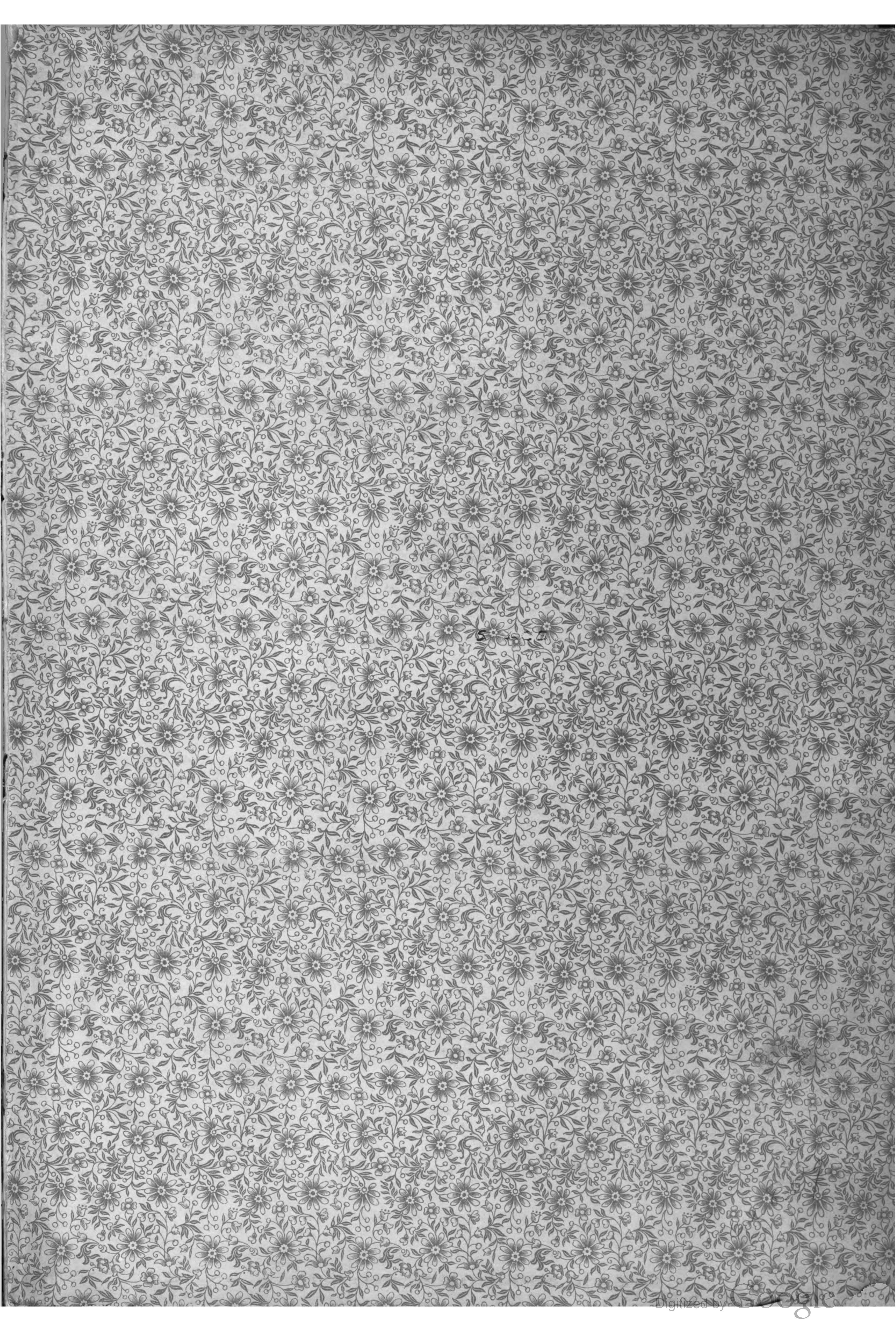

Google

Schlachthof und Viehmarkt zu Breslau

Breslau. Magistrat





SCHLACHTHOF UND VIEHMARKT

BRESLAU.

SCHLACHTHOF UND VIEHMARKT

ZU

BRESLAU.

HERAUSGEGEBEN VOM

MAGISTRAT DER KÖNIGL. HAUPT- UND RESIDENZSTADT BRESLAU.

Breslau. Magistrat.

MIT ZWEIUNDFÜNFZIG TAFELN UND ACHTUNDZWANZIG IN DEN TEXT GEDRUCKTEN ABBILDUNGEN.

BRESLAU

J. U. KERN'S VERLAG (MAX MÜLLER)

1900.

Inhalts-Verzeichniss.

1.

Vorwort.

Die vorliegende Denkschrift über den Schlacht- und Viehhof in Breslau hat den Zweck, die bedeutende Anlage, deren Errichtung einen Kostenaufwand von nahezu acht Millionen Mark verursachte, in Wort und Bild festzuhalten, die Vorgeschichte ihrer Entstehung, die Beschreibung des Baues selbst, sowie die nach Eröffnung der Anlage festgestellten Betriebsergebnisse in einen gemeinschaftlichen Rahmen zusammen zu fassen und hierdurch ein Werk zu schaffen, welches nicht nur den Verwaltungen gleicher Anlagen anderer Gemeindewesen und den Technikern, die vor der Frage der Errichtung eines öffentlichen Schlachthofes stehen, von einigem Nutzen ist, sondern auch den bei dem Bau und seinen wichtigen Vorbereitungen thätig gewesenen Mitgliedern der städtischen Körperschaften von Breslau eine bleibende Erinnerung ihrer Arbeit, ihrer dankenswerthen Antheilnahme und regen Bethätigung an dem Fortschritt und der Vollendung dieses gemeinnützigen Baues sein soll.

2.

Geschichtliche Entwickelung des Neubaues.

Selten hat ein Gemeindewesen auf so lange dauernde Vorbereitungen für den Bau des durch das Gesetz vom 18. März 1868 vorgesehenen öffentlichen Schlachthauses zurückzublicken, wie die Stadt Breslau. Wenn trotzdem heut nicht eine Stimme mehr des Vorwurfs über dieses langsame Tempo der einleitenden Schritte laut wird, so ist dies dem Umstande zuzuschreiben, dass diese Vorbereitung, welche theils die wichtige Wahl des Bauplatzes, theils die in starker Entwickelung begriffenen technischen Details derartiger Anlagen betrafen, schliesslich zu einer Lösung geführt haben, die bei allen Betheiligten wohl die vollste Zufriedenheit erwecken muss.

Abgesehen von einer ganzen Anzahl von vornherein nicht zu berücksichtigender Vorschläge aus der Bürgerschaft oder von Privatpersonen über die zweckmässigste Wahl des Bauplatzes, standen bei den städtischen Körperschaften nicht weniger als fünf Plätze in den verschiedensten Stadttheilen nach einander in ernstester Erwägung; für alle fünf waren Skizzen in bedeutendem Umfange ausgearbeitet worden, und diese zeigten, obgleich zwischen den einzelnen Stadien ihrer Ausarbeitung immer nur wenige Jahre lagen, den stetig wachsenden Erfordernissen der Neuzeit und dem Fortschritte der Technik auf diesem Sondergebiete entsprechend eine schnell wachsende Gestaltung; sie wurden um so umfangreicher, je mehr die bei anderen Gemeinden inzwischen gesammelten Erfahrungen einen klaren Ueberblick über die einem modernen Schlachthofe zu gebenden Einrichtungen und Einzelanlagen boten.

War doch, um nur einen Punkt hervorzuheben, anfänglich die Errichtung einer Fleischkühlhalle, also eines jetzt als durchaus unentbehrlich geltenden Theiles des Schlachthofes, für Breslau nicht in Aussicht genommen!

Die langsame Entwickelung, die der Bau eines neuen öffentlichen Schlachthofes nahm, hatte seinen Grund zum Theil auch darin, dass Breslau seit Jahren einen den Bedürfnissen einigermaassen genügenden Viehmarkt, (— allerdings in den Händen einer Aktien-Gesellschaft! —) besass, und weiter auch einen öffentlichen Schlachthof, welcher, obgleich Jahrhunderte alt und von sehr beschränktem Umfange, wegen seiner bevorzugten Lage das Bedürfniss nach einem neuen Schlachthofe in den Kreisen der nächsten Interessenten weniger dringend erscheinen liess.

Der alte Schlachthof, früher Kuttelhof genannt, hat eine lange, mit den Fleischermitteln eng verbundene Geschichte.

Die grossen Fleischbänke hinter der Elisabethkirche dürften so alt sein wie die deutsche Stadt Breslau selbst. Es scheint, dass Herzog Boleslaw sie bei der Stadtgründung 1242 dem Stadtvogt geschenkt hat.

Heinrich III. richtete dann 1266 am Neumarkt 24 neue Bänke ein, die er sammt dem dazu gehörenden Schlachthofe (an der späteren Breitenstrasse) an drei Bürger verkaufte. Im Jahre 1350 gestattete Kaiser Karl IV. der

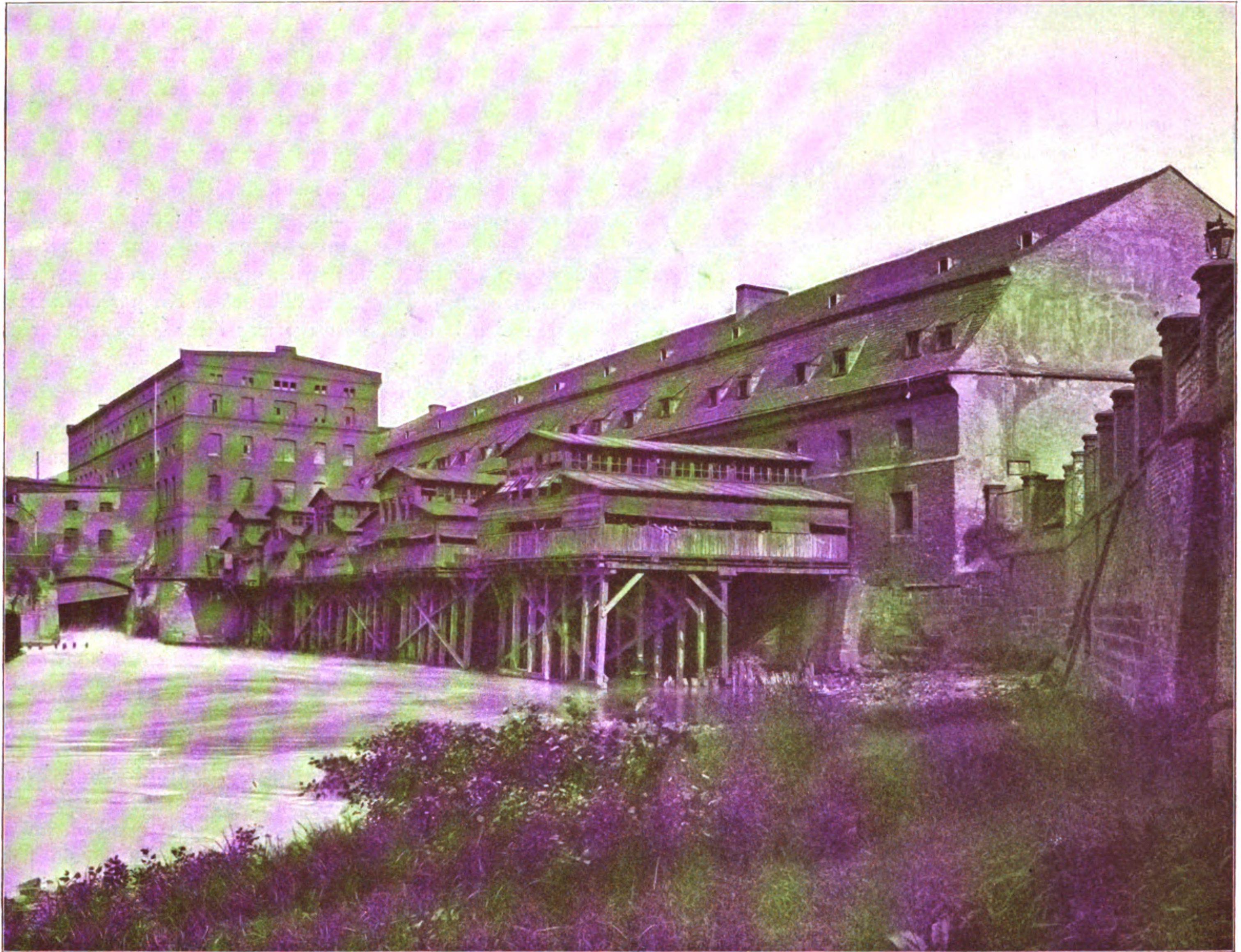
Stadt zur Erhöhung ihrer Einkünfte 12 neue, der Gemeinde zinsbare Bänke anzulegen. Seit dieser Zeit ist die Zahl der Fleischbänke nicht vermehrt worden; 1810 wurden diese 77 Gerechtigkeiten auf Grund des Gewerbesteuer-ediktes mit je 1560 Thalern abgelöst.

Um die Mitte des 14. Jahrhunderts wird von einem alten und einem neuen Kuttelhofe berichtet. „Der hinterste Kuttelhof" in der Wallgasse stand etwa an der Stelle des östlichen Flügels des Allerheiligen-Hospitals und gehörte den Altbänkern. Noch älter als dieser war der im Eigenthum derselben Innung befindliche „vorderste Kuttelhof an der Mühl", wahrscheinlich links von der Mühlenbrücke.

Aus dem Anfange des nächsten Jahrhunderts (1427) wird noch von einem, offenbar weit umfangreicheren Kuttelhofe berichtet, der rechts an der Ohlemündung lag, also der Vorgänger des noch heute an der gleichen Stelle befindlichen Schlachthofes war. Nach dem Weyner'schen Stadtplane von 1562 hatte derselbe eine unregelmässig viereckige Gestalt. Seine nördliche Seite nach der Oder zu schliesst ein langgestrecktes niedriges Haus in Fachwerkbau mit mehreren Thürmen ab; in der Kuttelschreibordnung von 1574 werden übrigens drei Höfe genannt. Ein Thor, neben dem ein Thurm sich erhebt, führt nach dem Burgwall, ein zweites nach der Fleischergasse und der Gasse an der Badstube, der heutigen Engelsburg. Im Laufe der Zeiten hat dieser Kuttelhof mannigfache Veränderungen und Erweiterungen erfahren. So wurde er von 1610 bis 1615 neu gebaut. Der alte Kuttelhof war ein hölzernes auf Pfählen stehendes Gebäude gewesen, der Neubau war massiv.

Die Aufsicht auf dem Kuttelhofe lag dem vom Rathe eingesetzten Kuttelschreiber ob, dessen Obliegenheiten in einer Instruktion vom 30. August 1574 aufgezählt sind. Die Abgaben der Fleischer hatte schon Kaiser Sigismund geregelt. In dem von ihm im Jahre 1422 ertheilten Privileg bestätigte er der Stadt die Kuttelhöfe, in denen ein jeder Fleischer zu Kuttelrecht von einem Rinde einen böhmischen Groschen, von einem Schweine einen Groschen, von einem Kalbe einen Heller und von einem Schöpse einen Heller der Stadt zu zahlen hatte. Im Jahre 1619 wurde für den Kuttelhof eine Fleischerordnung erlassen. Im Jahre 1784 wurde eine neue Kuttelordnung erlassen, nach welcher der im Jahre 1422 bestätigte Schlachtzwang aufrecht erhalten wurde. Mit Rücksicht auf diesen Schlachtzwang war übrigens den Fleischern gleich den anderen Bürgern für das sogenannte Hausschlachten, d. h. für das Vieh, welches sie zum eigenen Familienbedarf schlachteten, die Freiheit von Entrichtung des Schlachtzolles gewährt. Die Befreiung vom Schlachtzoll kam mit Uebernahme der Verwaltung des Schlachthofes in Selbstadministration im Januar 1858 in Wegfall und zwar schon deswegen, weil ihre Grundlage, der Schlachtzwang, nach der neueren Gewerbegesetzgebung 1861 nicht mehr in Kraft ist. An der Spitze der unmittelbaren Verwaltung desselben steht seit 1858 die Schlachthofs-Deputation, welche nach der ihr ertheilten Instruktion aus einem Mitgliede des Magistrats als

Figur 1.



Ansicht des alten Schlachthofes.

Vorsitzenden, zwei Stadtverordneten und zwei Fleischern bestand. Die Fleischer wurden aus der Zahl der Aeltesten der drei Fleischhauer-Mittel gewählt.

Die Kommune erhob seitdem an Schlachtzins:

von einem Rind	6 Sgr.	— Pfg.
„ „ Kalb	2 „	6 „
„ „ Schweine	5 „	— „
„ „ Schöps oder Schaf	2 „	— „

Ausserdem waren die Meister verpflichtet, der Schlachthofs-Verwaltung zu überlassen: das Blut, die vier Röhrknochen, die Blasen der Rinder und Schweine, oder dafür eine Entschädigung zu zahlen. Auch der Handel mit Schlachtvieh weist eine, wenn auch nicht so weit zurückgreifende Vorgeschichte auf. Bis Ende März 1852 fand der Wochenmarkt für Kälber, Schafe, Schweine und Ziegen auf dem am westlichen Eingange des Schlachthofes gelegenen Platze an der Hospitalbrücke statt. Vom 1. April 1853 ab wurde dieser Markt auch auf Rindvieh ausgedehnt und in dieser Erweiterung von dem genannten Platze weg und auf das Grundstück Schwertstrasse, dem sogenannten Viehkruge, verlegt. Das genannte Grundstück blieb bis 1. April 1868 alleiniger Marktplatz für den Wochenviehmarkt.

Nach Begründung der Aktiengesellschaft „Breslauer Schlachtviehmarkt“ wurde er vom letztgenannten Tage ab mit dem auf der Feldmark Dürrgoy (an der Hubenstrasse) angelegten Schlesischen Fettvieh-Markt vereinigt.

Die Wochenmarkts-Ordnung vom 14. März 1863 bestimmt, dass Schlacht- und Nutzvieh nur in dem Viehkrug feilgehalten werden darf. Bezüglich der Nutzviehmärkte sei erwähnt, dass Breslau von Alters her 5 Pferde- und Viehmärkte (im März, April, Juni, Juli und November jedes Jahres) hatte, und zwar:

1. Am Tage Mittfasten;
2. Am Montag nach dem Sonntag Quasimodogeniti;
3. Am Montag derjenigen Woche, in welche der Johanni-Tag fällt;
4. Am Tage Margareta;
5. Am Montag derjenigen Woche, in welche der Tag Elisabeth fällt.

Figur 2.



Ansicht des alten Schlachthofes.

Die Märkte wurden, seitdem der innerhalb der Stadt an der Mauer gelegene älteste Rossmarkt durch die zunehmende Bebauung ungeeignet dazu geworden war, auf dem Elbing und zwar dem sogenannten Ochsenplatze (jetzt etwa vorderer Theil der Rosen- und Enderstrasse) abgehalten. Um das Jahr 1650 wurde der Viehmarkt südlich der Stadt auf den Schweidnitzer Anger verlegt. Gegen Ende des vorigen Jahrhunderts kehrte er wieder nach dem Norden, auf den jetzigen Rossplatz zurück. Ein Zuchtviehmarkt hat zuerst im Frühjahre 1563 hier stattgefunden und ist seitdem jährlich um dieselbe Zeit wiederholt worden.

Als wichtige Daten von allgemeinem Interesse seien hier noch folgende hervorgehoben:

Eine öffentliche Rossschlächterei wurde zuerst im Mai 1870 am Zehndelberge (Oswitzerstrasse) errichtet.

Im Jahre 1875 wurde in Folge der hier heftig auftretenden Trichinose unter den Schweinen die Untersuchung jedes hier geschlachteten Schweines angeordnet, und es wurden Fleischbeschauer angestellt.

Seit 1. Juli 1878 ist eine thierärztliche Kontrolle auf dem Schlachthofe eingeführt.

Der alte Schlachthof, im Herzen der Stadt, an der Oder, unterhalb bedeutender Mühlenwerke gelegen, bot Vortheile, welche selbst bei sorgfältigster Auswahl der Plätze vor den Thoren der Stadt, wohin naturgemäss jeder moderne Schlachthof gehörte, nicht leicht zu finden waren. Der durch die Mühlenwerke in starker Bewegung gehaltene Oderstrom, welcher selbst im strengsten Winter nicht zufror, erzeugte einen dauernden kräftigen Luftwechsel längs des gesammten Schlachthofes, und die damals wohl noch nicht in ihrem vollen Werthe erkannte selbstreinigende Wirkung stark fliessenden Wassers gestattete es zugleich, die Abwässer des Schlachthofes unbedenklich dem Strome zuzuführen. Diese Vortheile schwanden indess bei dem rapiden Wachsthum der Bevölkerung in den letzten Jahrzehnten und bei dem hiermit zusammenhängenden grösseren Konsum an Fleisch mehr und mehr. Die Zahl der Privatschlachtstätten in Breslau mit allen ihren Unzuträglichkeiten und sanitären Bedenken nahm bedeutend zu und da eine Erweiterung des in eng bebauter Gegend gelegenen alten Schlachthofes gänzlich ausgeschlossen war, so drängten die Verhältnisse gebieterisch zum Bau eines neuen grossen Schlachthofes in Verbindung mit einem Viehmarkt vor den Thoren der Stadt.

Immerhin befand sich Breslau aus den angegebenen Gründen in der Lage, an die Lösung dieser wichtigen Frage mit allem Vorbedacht und mit wohlüberlegten Vorbereitungen heranzugehen.

Die Bautheile des alten Schlachthofs und die Abmessungen seiner einzelnen Bauwerke und Räume, in denen Jahrhunderte lang das Schlächtergewerbe betrieben worden ist, gehen aus nachstehender Beschreibung hervor, die einen interessanten Vergleich mit dem neuen Schlachthofe gestattet.

Der alte Schlachthof (cfr. Blatt 1) nahm bei einer Länge von 78 m und einer mittleren Breite von ca. 32 m ein Areal von rund 2500 qm ein, wovon rot. 1500 qm auf Gebäude und 1000 qm auf den von denselben eingeschlossenen Hofraum entfielen. — Der Verkehr von und nach dem Schlachthofe regelte sich durch je eine Einfahrt an der Büttnerstrasse und an der Weissgerbergasse. Den nördlichen Theil des Grundstücks nahm das 73,7 m lange, 16,8 m breite massive Schlachthaus ein, welches aus einem 4 m hohen Erdgeschoss, enthaltend die eigentlichen Schlachträume und aus einem hohen zweistöckigen Bodenraum bestand. Im ersten Bodenraum waren die Schlachtwinden untergebracht, während der obere Bodenraum zum Trocknen der Därme, Blasen und Häute benutzt wurde.

Das Erdgeschoss war durch zwei den ganzen Querschnitt des Gebäudes ausfüllende Mauern in drei Abtheilungen zerlegt, von denen je eine den drei alten Breslauer Fleischerinnungen, den Geislern, Grossbänkern und Kleinbänkern, welche Innungen im Jahre 1899 zu **einer** Innung vereinigt wurden, zur ausschliesslichen Benutzung überwiesen worden war. Weiterhin war durch eine Fachwand noch eine vierte Abtheilung für die nach jüdischem Ritus vorzunehmenden Schlachtungen abgetrennt worden, welche Abtheilung indessen späterhin wieder beseitigt und zur Erweiterung der übrigen Abtheilungen benutzt wurde.

Für jede Abtheilung waren drei Kesselfeuerungen zur Beschaffung des heissen Wassers sowie ein Wasserzufluss aus dem alten städtischen Wasserwerke vorhanden; die Abwässer wurden direkt der Oder zugeführt. Hölzerne Treppen führten aus den Schlachträumen unmittelbar nach den darüber liegenden Dachräumen. — In den genannten drei Haupträumen erfolgte ausschliesslich das Schlachten der Rinder und Schweine, während Hammel und Kälber in den an der Nordseite des Schlachthauses angebauten sogenannten „Schöppen" geschlachtet wurden. — Es waren dies auf Pfählen ruhende primitive Holzbauten, welche weit in den Oderstrom hineinragten und unter sich an der Schlachthausseite durch zwischengebaute hölzerne Gallerieen verbunden waren. Von diesen Gallerieen waren niedriger liegende Perrons mit Abtrittanlagen zugänglich. — Jede der fünf vorhandenen Schöppen war 8 bis 10,6 m breit und 11,80 m tief. Die gesammte für Schlachtzwecke zur Verfügung stehende Grundfläche einschliesslich der Schöppen betrug 1520 qm.

Die übrigen an den Grenzen des Schlachthofes aufgeführten Gebäude enthielten im Erdgeschoss Stallungen zur Unterbringung des Schlachtviehes, im Obergeschoss zum Theil Wohnungen für die Schlachtmeister der drei Fleischerinnungen. — Ausserdem waren Räume für einen Portier und die Steuer-Expedition sowie für die Polizei vorhanden. In diesen primitiven Räumlichkeiten wurde das Schlächtergewerbe der Stadt Breslau bis zum Jahre 1896 in der Hauptsache betrieben. — In welchem Verhältniss diese Schlachtungen zu den in Privatschlachthäusern erfolgten Schlachtungen stand, erhellt aus nachstehenden Zahlen:

Im Jahre 1875 wurden in Breslau im Ganzen geschlachtet:

9846 Ochsen,
9725 Kühe,
39814 Kälber,
54113 Schweine,
52475 Hammel.

Hiervon sind im alten Schlachthofe geschlachtet worden:

9546 Ochsen,
8876 Kühe,
36393 Kälber,
39766 Schweine,
45509 Hammel;

der Rest entfiel auf Privatschlachthäuser.

Den im Laufe der Jahre sich einstellenden Missständen sowohl auf dem öffentlichen Schlachthofe, als auch in den Privatschlachtstätten konnten sich die städtischen Behörden nicht länger verschliessen; daher wurde die Errichtung eines neuen Schlachthofes in Verbindung mit einem Viehmarkt bald nach Inkrafttreten des Schlachthofgesetzes vom 18. März 1868 in Aussicht genommen. In erster Linie hatte man neben dem Bau eines neuen Schlachthofes eine bedeutende Erweiterung und einen zweckmässigen Umbau des alten Schlachthofes ins Auge gefasst, um die Vortheile der letztgenannten Anlage für das Fleischergewerbe zu erhalten. Die mangelnde Erweiterungsfähigkeit indessen und die mit dem bedeutenden Umbau zusammenhängenden Kosten liessen diesen Plan nicht zur Ausführung gelangen, und es begannen nunmehr die Verhandlungen wegen Erwerbes eines geeigneten Grundstücks vor den Thoren der Stadt. Vorübergehend tauchte die Absicht der Fleischerinnungen auf, für eigene Rechnung einen öffentlichen Schlachthof zu bauen, diesbezügliche Anträge wurden indessen auch von der Königlichen Regierung mit Hinweis auf den Seitens der Stadt beabsichtigten Neubau zurück-

gewiesen. Als im Jahre 1877 ein Projekt für den in Kletschkau, an der später wirklich gewählten Stelle zu bauenden Winterhafen aufgestellt wurde, wurden neben dem Hafen der neue Schlachthof und Viehmarkt, mit einem Bauplatze von zusammen 2,77 ha, vorgesehen. Die Kosten des Schlachthofs wurden auf 477800 M berechnet.

Der Hafenbauplan zerschlug sich indessen zunächst. Für den Schlachthof wurde demnächst, im Jahre 1878, als ein allen berechtigten Anforderungen entsprechender Platz die sogenannte Lazarethwiese, zwischen Viehweide, Infanterie-Kaserne und Oder gelegen, bezeichnet. Das für den Bau in Aussicht genommene Terrain hatte eine Grösse von 7 ha 53 ar 29 qm; die Baukosten wurden überschläglich festgestellt und sollten einschliesslich Grunderwerb 2150000 M. betragen, wobei für den Viehmarkt auf einen Auftrieb von 600 Rindern, 1000 Schweinen, 2000 Schafen und 700 Kälbern und für den Schlachthof auf eine Maximalschlachtung von 200 Rindern, 550—600 Schweinen, 550 bis 600 Schafen und 400 Kälbern täglich gerücksichtigt wurde. Dieser Plan musste indessen alsbald fallen gelassen werden, da zur Ausführung desselben nicht unbedeutende Landflächen vom Militärfiskus erworben werden mussten, letzterer aber den Verkauf derselben ablehnte.

In dritter Linie wurde im Jahre 1879 das Gelände hinter der städtischen Gasanstalt III vor dem Oderthor ins Auge gefasst, welches trotz verschiedener Mängel und Nachtheile, insbesondere bezüglich der Wasserversorgung und Entwässerung, die später aufgedeckt und zu Gunsten anderer Plätze ins Feld geführt wurden, sich einige Jahre hindurch des besonderen Vorzuges Seitens der Meistbetheiligten — der städtischen Behörden sowohl, wie der Fleischer — erfreute. Eine im Jahre 1883 ausgearbeitete Bauskizze fand die Zustimmung der städtischen Behörden; der Bau selbst sollte auf dem 14 ha 65 ar 17 qm grossen Grundstück mit einem Kostenaufwande von rund drei Millionen Mark errichtet werden.

Doch schon im Jahre 1880 tauchten als Konkurrenzplätze das Hennig'sche Grundstück in Gräbschen und die Zankholzwiese an der Oder, unterhalb der Militärschiessstände, auf. — Für diese zwei Plätze und für den Platz an der Gasanstalt III wurden alsbald Kosten-Berechnungen aufgestellt, mit Bezug auf Grunderwerb, Planirung, Schaffung von Zufahrtstrassen und Anschlussgleisen. Es wurde festgestellt, dass die fraglichen Kosten betragen werden:

a) für das Hennig'sche Grundstück in Gräbschen	377 840 M.
b) für den Platz an der Gasanstalt III .	490 028 „
c) für die Zankholzwiese	1 076 156 „

Dieses Ergebniss veranlasste den Magistrat, den Zankholzwiesenplan fallen zu lassen. Doch auch das Hennig'sche Grundstück wurde nicht gewählt, insbesondere wegen seiner ungünstigen Lage zur Stadt. Es blieb somit wiederum nur der Platz an der Gasanstalt III als der geeignetste übrig. — Da ging dem Magistrat im Jahre 1880 von der Verwaltung der Aktien-Gesellschaft „Breslauer Schlachtviehmarkt“ das Angebot zu, das Terrain der genannten Gesellschaft auf der Hubenstrasse zu erwerben, um auf ihm den neuen Schlacht- und Viehhof zu errichten. Das Angebot wurde lebhaft erörtert und da sich die beiden zur Abgabe von Gutachten über die bisher in Aussicht genommenen vier Plätze: Gasanstalt III, Zankholzwiese, Gräbschen und Huben, aufgeforderten Experten Blankenstein und Zenetti für Huben erklärten, so wurde dem letztgenannten Platz besondere Aufmerksamkeit zugewandt. — Ueber die nunmehr in engerer Wahl stehenden drei Plätze: Zankholzwiese, Gasanstalt III und Huben entwickelten sich in den nächsten Jahren lebhafte Meinungsverschiedenheiten, sowohl innerhalb der städtischen Körperschaften, wie in der Bürgerschaft Breslaus. Das Projekt Huben wurde durch die vom Königlichen Polizei-Präsidium im Jahre 1884 aufgestellten sehr erschwerenden Forderungen bezüglich der Wasserversorgung, der Entwässerung, der Zufahrten etc. und nicht zum wenigsten auch in Folge der von den Fleischern ausgeübten Gegenagitation in Frage gestellt.

Der Magistrat sah sich daher veranlasst, im Jahre 1888 die Einsetzung einer gemischten Kommission zur eingehenden Prüfung der Platzfrage bei der Stadtverordneten-Versammlung zu beantragen. — Eine von der genannten Kommission veranlasste spezielle Prüfung der Kosten für den Grunderwerb, die Planirung, die Zufahrwege, Eisenbahnverbindungen, Umwährungen, Entwässerungen und Wasserversorgungen für die drei in Frage stehenden Plätze ergab im Gegensatz zu der sehr überschläglichen Berechnung aus dem Jahre 1880 folgendes Resultat:

a) für Huben	854 398 M.
b) „ Gasanstalt III . . .	930 322 „
c) „ die Zankholzwiese .	932 328 „

Wenngleich Huben somit die geringsten Kosten erforderte, musste dieser Entwurf wegen der seitens des Königlichen Polizei-Präsidiums aufgestellten fast unerfüllbaren Forderungen fallen gelassen werden; der Entwurf für Gasanstalt III stand zwar bezüglich der Kosten mit dem Zankholzwiesen-Entwurf auf gleicher Stufe, letzterer stellte indessen eine Ermässigung der Gesammtkostensumme durch den billigeren Grunderwerb und die Rückerstattung der für Pflasterung der Zufahrwege aufgewendeten Mittel in Aussicht. So beschloss denn die Kommission im Jahre 1889, den städtischen Behörden zu empfehlen, von dem Hubener Entwurfe gänzlich Abstand zu nehmen und die Zankholzwiese endgiltig als Bauplatz für den neuen Schlacht- und Viehhof zu wählen. — Dieser Vorschlag wurde von den städtischen Behörden angenommen, der Bauplatz wurde durch Ankauf anstossender Grundstücke im Werthe von 69 366,00 M. erweitert und die Ausarbeitung des speziellen Entwurfs angeordnet. Dieser war im Jahre 1890 so weit gediehen, dass die Kostensumme für den gesammten Bau auf 5 Millionen Mark festgestellt und die bau- und gewerbepolizeiliche Genehmigung für den Bau beantragt werden konnte. Bei genauerer Prüfung des Zankholzwiesenprojekts hatten sich indessen schwere Mängel dieses Bauplatzes herausgestellt. Die entfernte Lage, die nicht ungefährliche Nähe der Militär-Schiessstände, die tiefe Lage im Ueberschwemmungsgebiet der Oder, die hierdurch erforderlich werdende sehr bedeutende Aufhöhung des Baulandes und die gleichwohl bestehen bleibende Schwierigkeit der Entwässerung, die ungünstige Gleisverbindung mit der Staatsbahn, die beschränkte Erweiterungsfähigkeit und andere Mängel bestimmten den Magistrat noch in letzter Stunde zu dem Versuche, einen anderen, von diesen Mängeln freien Bauplatz zu suchen. Ein solcher wurde in dem damals grösstentheils zum Rittergute Pöpelwitz gehörigen Lande nördlich des Bahnhofs Mochbern, zwischen diesem Güterbahnhofe und der Berliner Chaussee gefunden, das zunächst zwar ausserhalb des Gemeindebezirks Breslau lag, dessen Eingemeindung aber durch die daran vorüberführende Gemarkungsgrenze bequem durchführbar erschien.

Der Ankauf dieser Ländereien, ihre Umgemeindung und ihre Verwendung für den Bau wurden vom Magistrat am 26. Januar 1892 beantragt, von der Stadtverordneten-Versammlung am 28. März 1892 beschlossen. Gekauft wurden damals und durch einige kleine Nachtragsverträge für Zwecke des Schlachthofs und Viehmarkts, einschliess-

lich einer etwa 8,00 ha grossen Fläche zu künftiger Verwendung:

1. Vom Rittergutsbesitzer von Woyrsch-Pöpelwitz	37 ha	27,13 ar	für	406939,00 M.
2. Vom Mühlenbesitzer Jacob das Grundstück Pöpelwitz No. 44 und 85	1 „	35,00 „	„	75000,00 „
3. Vom Fabrikbesitzer Dorndorf eine Parzelle . .	— „	4,72 „	„	5664,00 „
4. Vom Kammergerichtsrath von Uechtritz	— „	28,95 „	„	9000,00 „
5. Vom Königlichen Eisenbahnfiskus	— „	54,92 „	„	12000,00 „
zusammen . .	39 ha	50,72 ar	für	515081,00 M.
ausschliesslich				6478,00 „

Stempel und Auflassungskosten.

Die Vereinigung dieser Ländereien mit dem Stadtbezirk erfolgte durch Beschluss des Bezirks-Ausschusses vom 26. November 1895 und gab schliesslich Anlass zu der vom Magistrat von vornherein ins Auge gefassten Eingemeindung des ganzen Guts- und Gemeindebezirks Pöpelwitz durch Gesetz vom 29. März 1897. Die gewerbepolizeiliche Genehmigung für den neuen Schlachthof, die zunächst dem Kreisausschusse des Landkreises übertragen war, gelangte in Folge der von dieser Behörde gestellten unnöthigen Bedingungen erst durch die vom Magistrat erlangte Entscheidung des Handelsministers vom 20. Dezember 1893 zum Abschluss.

Inzwischen waren die Pläne für die einzelnen Theile der Anlage, zum Theil unter Benutzung der für die Zankholzwiese aufgestellten, so gefördert worden, dass im September 1893 mit den Erdarbeiten begonnen werden konnte. Obwohl die erstmalig aufgestellten Pläne fast sämmtlich während des Baues tiefgreifende Aenderungen, Erweiterungen und Ergänzungen erfuhren; obwohl zahlreiche Nebenanlagen, — wie z. B. die Rossschlächterei, die Talgschmelze, Fellsalzerei, Freibank, Ueberständerhof, feste Entladerampe, Stall für Kleinvich und Schweine, offene Düngerstätte, Erweiterung des Polizei-Schlachthofes, Desinfektionsgebäude u. A. m. — erst während des weiteren Fortschreitens der Arbeiten beschlossen wurden; obwohl demzufolge die Zahl der selbständigen Hochbauten von 48 auf 66 wuchs, konnte die Gesammtanlage doch programmmässig am 1. Oktober 1896 dem Betriebe übergeben werden. Dies geschah durch einen festlichen Umzug der städtischen Behörden und der Fleischer vom alten Schlachthof zum neuen.

3.

Beschreibung der Lage des Bauplatzes und Disposition der Bauwerke.

(Blatt 2/3 und 4/5.)

Der Platz für die Neuanlage befindet sich in dem an der westlichen Grenze von Breslau stromabwärts gelegenen, jetzt zur Stadt eingemeindeten Vororte Pöpelwitz und grenzt nordöstlich an die Berliner Chaussee, südwestlich an den Güterbahnhof Mochbern der Eisenbahnstrecke Breslau-Berlin, so dass sowohl für den Wagenverkehr nach und von der Stadt eine sehr bequeme Verbindung vorhanden ist, als auch ein direkter Gleisanschluss an den Bahnhof Mochbern unter Aufwendung verhältnissmässig geringer Kosten geschaffen werden konnte. Weiterhin stellt eine Pferdebahnlinie, deren Endpunkt der Schlacht- und Viehhof bildet, eine unmittelbare Verbindung mit der Stadt her, und endlich ist die Errichtung einer Haltestelle der Breslau-Posener Eisenbahn für den Vorort Pöpelwitz in Aussicht genommen.

Ist somit schon der bequeme Anschluss an vorhandene Verkehrswege ein grosser Vorzug des gewählten Bauplatzes, so bietet derselbe weiterhin den Vortheil, dass die Abführung der Abwässer ohne vorherige Klärung auf einer verhältnissmässig kurzen Strecke der an der Oder gelegenen Pumpstation und durch diese den städtischen Rieselfeldern bei Oswitz und Ransern zugeführt werden können. Die Grösse der für Zwecke des Schlacht- und Viehhofes erworbenen Grundstücke beträgt 39 ha 50 a 72 qm, welche bedeutende Fläche, bei ausreichender Geräumigkeit der zur Zeit in Benutzung genommenen Bauanlagen, für spätere Erweiterungen nach jeder Richtung hin Gelegenheit bietet. Auf letzteren Umstand ist bei Gruppirung der einzelnen Bauwerke besonders Rücksicht genommen worden.

Mit Rücksicht auf die in grösserem Umfange vorgesehenen Schmalspurgleise, welche alle wichtigeren Bauten und Einzelanlagen des Schlacht- und Viehhofes miteinander verbinden sollten, wurde zur Vermeidung von Unglücksfällen es als wünschenswerth erachtet, das gesammte Gelände auf eine einheitliche Höhenlage zu bringen.

Die Höhenunterschiede des Bauplatzes vertheilten sich ziemlich gleichmässig über denselben und betrugen in max. 3,20 m.

Der niedrigste Punkt mit Ordinate 115,20 über N.N. lag an einem den Platz durchquerenden Entwässerungsgraben des Breslau-Coseler Deichverbandes in der Nähe des jetzigen Ueberständerhofes, während sich der höchste Punkt des Geländes mit der Ordinate 118,40 an der östlichen Grenze des Platzes, an der Stelle der Desinfektionsanstalt des Viehhofes, befand.

Der Entwässerungsgraben, welcher nach Westen hin Vorfluth hatte, wurde vor seinem Eintritt auf den Blauplatz abgefangen und durch eine 60 cm weite unterirdische Thonrohrleitung an der östlichen Grenze entlang dem städtischen Hauptkanal der Berliner Chaussee zugeführt, während die Grabenstrecke auf dem Bauplatze selbst zugeschüttet wurde. Westlich vom Bauplatz ist der Deichgraben in seinem alten Zustande belassen worden und dient nach wie vor der Entwässerung der anliegenden Gelände mit Vorfluth bis zur Oder hin. Durch ein über den Bauplatz gelegtes Höhennetz wurde festgestellt, dass die zukünftige Höhenordinate, welche sich den umliegenden Strassenzügen am zweckmässigsten anpasste und welche auch bezüglich der zu bewegenden Erdmassen das günstigste Resultat ergab, mit 117,30 über N.N. anzunehmen war. — Hierbei deckte sich der Auftrag der Erdmassen mit dem Abtrag nahezu, nur war es nothwendig, die Fundamente derjenigen Gebäude,

welche auf den aufgetragenen Boden zu stehen kamen, bis zum tragfähigen Baugrund herunterzuführen.

Die Ordinate des Güterbahnhofes Mochbern lag mit Schienenoberkante auf 120,96 über N.N.; die Ordinate des Anschlussgleises auf dem Viehhof wurde, um der an dem Gleise entlang geführten grossen Entladerampe ein möglichst flaches Gefälle nach den Markthallen hin zu geben, mit Schienenoberkante auf 116,60 m über N.N. festgesetzt, so dass für das Anschlussgleis auf eine Gesammtstrecke von 967 m ein Höhenunterschied von 4,36 m zu überwinden war. Diese Differenz ist mit thunlichster Anpassung an die vorhandene Höhenlage des für das Anschlussgleis zur Verfügung stehenden Geländes, derart vertheilt worden, dass im Anschluss an Bahnhof Mochbern zunächst eine Strecke von 250 m horizontal geführt wurde; sodann schloss sich eine Strecke von 300 m Länge mit einem Gefälle von 1 : 300 an, weiterhin folgten 117 m mit 1 : 130 Gefälle und endlich 300 m mit 1 : 180 Gefälle.

Eine in der Richtung von Osten nach Westen quer über den Bauplatz führende öffentliche Strasse, der Neukircher Weg, wurde an die südöstliche und südliche Grenze des Schlacht- und Viehhofes verlegt und mit Niveauübergängen über die Anschlussgleise hinweggeführt; letzteres erschien mit Rücksicht auf den geringen Verkehr auf der Strasse unbedenklich.

Die an der nördlichen Grenze des Platzes entlang führende Berliner Chaussee mit Ordinate 116,80 über N.N. bot in den Verbindungen mit den Strassen des Schlacht- und Viehhofes keinerlei Schwierigkeiten.

Die gesammte Bauanlage, weit über 50 einzelne Bauwerke, gliedert sich in drei Gruppen:

I. den Vorplatz,
II. den Viehmarkt und
III. den Schlachthof,

welche unter sich durch massive Mauern getrennt, im Ganzen durch einen Plankenzaun eingefriedigt sind. — Nur die erste Baugruppe, der Vorplatz, ist nach der Berliner Chaussee zu ohne jede Schranke dem Verkehr völlig freigegeben und nur in seinen gärtnerischen Anlagen und den wenigen, dem unmittelbaren Betrieb des Schlachthofes und Viehmarktes dienenden Einzelanlagen durch geeignete Umwährungen geschützt. — Zu dem Vorplatz führt eine von Osten kommende 10 m breite Fahrstrasse als Entlastung der parallel laufenden Berliner Chaussee. — Diese Hauptstrasse ist an ihrem Endpunkt bei den wichtigsten Bauwerken des Vorplatzes vorbeigeführt und nimmt ausserdem einen weiteren Anschluss der Berliner Chaussee für die von Westen kommenden Fuhrwerke auf.

I. Die Gebäude des Vorplatzes dienen den gemeinschaftlichen Zwecken des Viehmarktes und des Schlachthofes und bestehen aus einem an der Nordwestseite des Platzes aufgeführten Verwaltungsgebäude, welches links vom Inspektorenhaus, rechts vom Beamtenwohnhaus flankirt wird, einem mit Restaurant sowie mit Post und Telegraphie versehenen Börsengebäude und endlich aus einem Ausspannstall nebst Wagenschuppen und vorgelegtem geräumigen Wagenaufstellungsplatz. — In der nördlichen Ecke des Vorplatzes ist in einem besonderen ausserhalb der allgemeinen Einfriedigung liegenden Bauwerk der Verkaufsraum für Freibankfleisch, sowie der Raum zur Untersuchung des von auswärts eingeführten Fleisches eingerichtet. — Den Abschluss des Vorplatzes nach dem Viehmarkt und Schlachthof bildet das Pförtnerhäuschen, zu dessen beiden Seiten die Einfahrten nach den zwei Einzelanlagen angeordnet sind. Letztere sind durch eine massive Mauer von einander getrennt, welche an den erforderlichen Stellen von Durchfahrten und Fussgängerpforten unterbrochen ist.

II. Die Hauptbauwerke des Viehmarktes bilden die vier Markthallen, von denen zwei für Grossvieh, eine für Schweine und eine für Kleinvieh bestimmt sind. · An die Markthallen reihen sich nach Südwesten zu zwei Stallgebäude für Grossvieh und Kleinvieh, ein Strohschuppen und eine Düngerstätte an, während an geeigneter Stelle eine Laderampe für Landfuhrwerk und eine Wäsche für Landschweine vorgesehen ist. — In der Längenausdehnung der Anlage sind ihr an der südöstlichen Grenze die Entladerampen mit den Anschlussgleisen vorgelegt, zu welch' letzteren noch ein Stationsgebäude, ein Lokomotivschuppen mit zwei Ständen und Kohlenbansen und die Desinfektionsanstalt für Eisenbahnwagen gehören. — An dem Hauptverbindungsthor zwischen Viehmarkt und Schlachthof liegen ein Steuerhäuschen und ein kleines Desinfektionsgebäude für den Personenverkehr.

III. Den Mittelpunkt des Schlachthofes bildet eine 15 m breite, 200 m lange Verbindungshalle, an welche einerseits die drei Schlachthallen und die Kuttelei, andererseits das Kühlhaus, Maschinenhaus, Kesselhaus und die zugehörigen Nebenanlagen angebaut sind.

Die Schlachtstallungen für Gross- und Kleinvieh liegen in der Nähe der betreffenden Schlachthallen, der Schweinestall dagegen befindet sich mit der Schlachthalle unter einem Dach.

An obige Baugruppe reihen sich nach Südwesten zu das Düngerhaus, eine Entladerampe für Sperrvieh, die Talgschmelze und die Fellsalzerei an, während in der südwestlichen Ecke der Gesammtanlage als besondere Gehöfte die Sanitätsanstalt und die Rossschlächterei liegen.

Zwischen Viehmarkt und Schlachthof und zugleich von der Sanitätsanstalt zugänglich sind die Bauwerke des Ueberständerhofes eingeschaltet und somit von denjenigen Anlagen, welche mit diesem Sondergehöft naturgemäss in Verbindung stehen müssen, sehr bequem erreichbar.

Die letztgenannten drei Gehöfte, die Sanitätsanstalt, die Rossschlächterei und der Ueberständerhof sind unter sich und von der gesammten Anlage durch massive Mauern isolirt, so dass ein öffentlicher Verkehr von einer dieser Anlagen zur anderen nicht möglich ist; nur den Verwaltungsbeamten ist es gestattet, die vorhandenen Verbindungspforten zu benutzen.

Auch der Schlachthof hat unmittelbaren Gleisanschluss erhalten, welcher einerseits der Kohlenanfuhr für das Kesselhaus, andererseits der Abfuhr des Schlachthofdüngers und der Verfrachtung der Produkte der beiden an den Gleisen liegenden industriellen Anlagen, der Fellsalzerei und der Talgschmelze, dient. Eine Verbindung zwischen den Schlachthof- und den Viehmarktgleisen durch eine Drehscheibe (cfr. Blatt 4/5) gestattet fernerhin eine Ueberführung von Vieh ohne Wagenwechsel vom Viehmarkt nach der Sanitätsanstalt und der Laderampe des Schlachthofes.

4.

Allgemeine Angaben über die Bauart nach den gewählten Einrichtungen und Materialien.

Es ist sowohl bezüglich der Einrichtungen, als auch der Erscheinung der Bauten besonderer Werth auf bestmögliche Betriebsfähigkeit und solide Bauart gelegt worden. — Rother Ziegelfugenbau bei Verwendung brauner Glasuren für die Fensterschmiegen ist allenthalben zur Anwendung gelangt.

Die der Beschädigung am meisten ausgesetzten Theile, wie die Kanten der Gebäude, der Eingänge und sonstigen Oeffnungen haben bis auf etwa 2 m Höhe einen Schutz aus Granitsteinen erhalten.

Ein Ueberwölben der Betriebsräume (Markthallen, Schlachthallen u. s. w.) wurde nicht für erforderlich erachtet; dafür ist als Decke ein solides Holzcementdach gewählt worden, welches den Raum im Sommer kühlt, im Winter warm hält. Das Holzwerk dieser Dächer ist in den meisten Gebäuden auf der Unterseite sichtbar und mit Leinölfirniss, zum Theil auch mit einem deckenden Oelfarbenanstrich, letzterer einer günstigen Lichtwirkung wegen in hellen Tönen gehalten, gestrichen. — Nur in einigen Räumen, wie in den Kutteleien für Schweine und der Grossviehkuttelei ist wegen der das Holzwerk der Decke dauernd umspülenden warmen und sehr feuchten Dämpfe die Unterseite der Sparren mit einer Verschalung von Bimskieseldielen bezw. von Ziegeldrahtgeflecht mit Kalkputz versehen worden.

Der weitaus grösste Theil der Bauwerke hat einen Cementbeton-Fussboden, bestehend aus 17,5 cm Kiesunterbettung, 10 cm Betonlage und 2,5 cm Cementbestrichschicht erhalten; nur die Schlachthalle für Grossvieh und für Schweine ist im Fussboden mit werksteinartig bearbeiteten 10 cm starken Granitplatten von etwa 50—60 cm Seitenlänge belegt, deren Fugen mit Cementmörtel ausgegossen wurden. — In einem Bauwerk — der Erweiterung der Rindermarkthallen auf dem Viehhof — ist der Versuch gemacht worden, den Fussboden aus Basaltbeton herzustellen. Die rauhe Oberfläche, welche dieser Fussboden gegenüber dem Stampfbetonbelag dauernd behält, lässt ihn als besonders geeignet zur Verwendung bei derartigen Bauwerken erscheinen. — Die Herstellung dieses Fussbodens erfolgte derart, dass zunächst der Untergrund eingeebnet und mit Holzrammen festgestampft worden ist. — Die nun folgende Unterbettungsschicht aus Oderkies wurde in einer Stärke von 16 cm aufgebracht und in ihrer Oberfläche bereits dem dem Fussboden zu gebenden Gefälle entsprechend, sowohl in den Rinnen, als auch in den Gängen und Ständen, angelegt. — Nach abermaligem Feststampfen der Unterbettung unter Zuhülfenahme von Wasser erfolgte der Auftrag einer Unterlage von 8 cm Stärke aus magerem Betonmörtel, auf welcher Unterlage die eigentliche Basaltbetonschicht in 6 cm Stärke aufgebracht und mit eisernen Rammen festgestampft wurde. — Diese Basaltbetonschicht bestand aus Basaltkleinschlag in Hühnereigrösse und reinem Cement, welche Materialien unter Verwendung von wenig Wasser gut miteinander vermischt und in erdfeuchter Konsistenz aufgetragen wurden. — Für die in der Halle angelegten Fahrstrassen, das sind die Verbindungsstrecken der vier Haupteinfahrtthore an den Giebeln, wurden die einzelnen Schichten des Fussbodens in anderer Stärke angenommen und zwar beträgt bei diesem die Kiesunterbettung 12 cm, die Betonunterlage 12 cm und die Basaltbetondeckschicht 6 cm, eine für nicht zu schweres Fuhrwerk noch ausreichende Konstruktion.

Im Inneren sind die Betriebsräume — mit wenigen Ausnahmen — gleichfalls in Ziegelfugenbau ausgeführt, wobei zwecks besserer Lichtwirkung ein heller, gelblicher Stein zur Verwendung kam. — Weiterhin ist der untere Theil der Wände der Schlachthofbauten noch besonders durch weisse Porzellanplättchen verblendet, welche ihrer grossen Härte wegen den Flächen nicht nur eine bedeutende Haltbarkeit geben, sondern auch ein bequemes Abwaschen gestatten. Auch hier wurde durch Verwendung farbiger Streifen, eines braunen Sockels und eines oberen Abschlussgesimses neben dem rein praktischen Zweck eine gute Wirkung für das Auge erzielt. — Die Fenster für sämmtliche Betriebsräume sind aus Schmiedeeisen hergestellt und haben bewegliche Theile (als Klapp- oder Schiebeflügel) erhalten. Bei der Verglasung wurde Rücksicht darauf genommen, dass in den Betriebsräumen des Schlachthofes unmittelbare Sonnenstrahlen von den Arbeitsplätzen und dem ausgeschlachteten Fleisch thunlichst abgehalten werden müssen. Dort ist die Verglasung mittelst Rohglas erfolgt, welches die Sonnenstrahlen ausreichend zerstreut, während im Uebrigen gewöhnliches weisses $^6/_4$ Glas zur Anwendung gelangte.

Die Thüren sind zumeist als Wellblechthüren und zwar, wo es der Raum zuliess, als Schiebethüren ausgebildet. — Dies gilt für die Betriebsgebäude im Allgemeinen.

Für die Verwaltungsgebäude des Vorplatzes ist unter Anpassung an die Bauart der Gesammtanlage eine reichere Architektur gewählt worden, welche durch Gliederung der einzelnen Bautheile, durch Anwendung von Fachwerkbau mit Kalkputzzwischenflächen in den oberen Geschossen und durch Falzziegeldächer mit mässiger Musterung in schwarzen und grünen Glasuren zum Ausdruck gelangt ist.

5.

Die Gleisanlage nebst Lokomotivschuppen. Entladevorrichtungen. Stationsgebäude. Desinfectionsanstalt. Schmalspurgleisanlage.

Die Verhandlungen mit der Staatseisenbahn-Verwaltung über den Betrieb auf den nach dem Schlachthof und Viehmarkt zu führenden Anschlussgleisen ergaben folgende Plangestaltung:

Da der Betrieb auf den Anschlussgleisen lediglich durch die Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes bewirkt werden musste, für welchen Zweck zwei Lokomotiven angekauft wurden, erübrigte es für die Staatsbahn-Verwaltung, die für den Schlachthof und Viehmarkt ankommenden Güter, Vieh, Kohlen etc. bis auf ein möglichst nahe dem Anschluss an die Staatsbahn gelegenen Uebergabegleis zu schaffen. Für diesen Zweck wurde dicht hinter dem An-

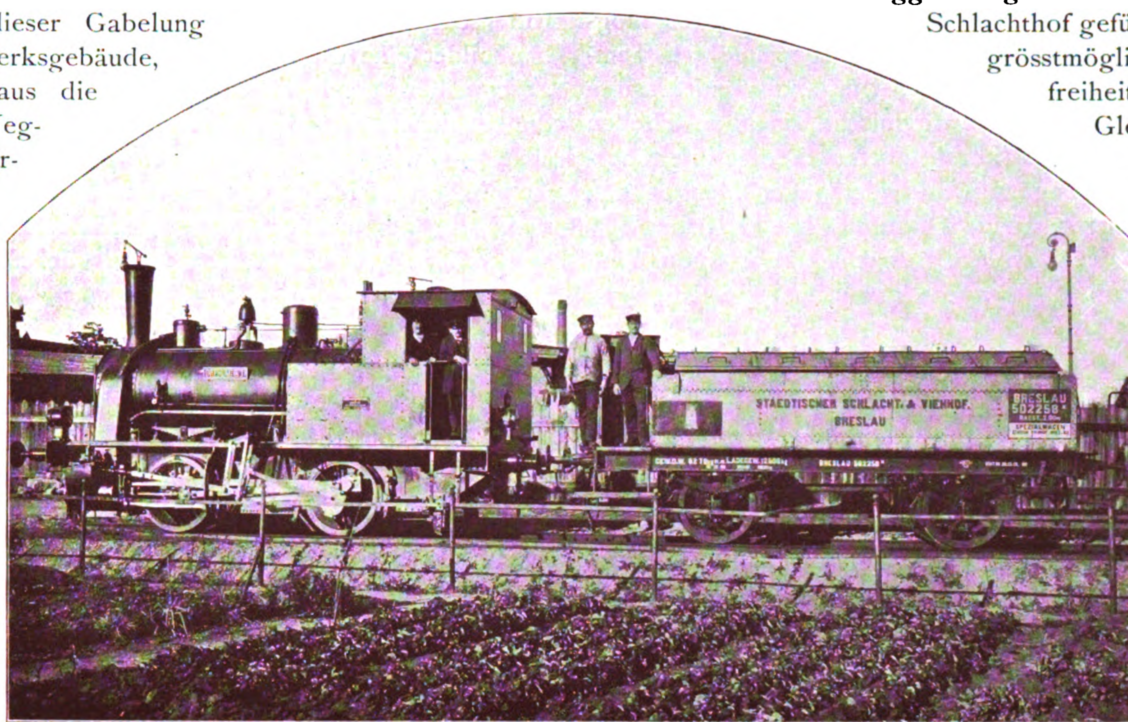
schluss bei Güterbahnhof Mochbern eine Strecke von 535 m als Uebergabegleis angeordnet. — Der Güterbahnhof Mochbern ist telephonisch mit dem Schlacht- und Viehhof verbunden worden, so dass ankommende oder abgehende Wagen den betreffenden Dienststellen kurzer Hand angemeldet werden können. Vom Uebergabegleis an gabelt sich der Anschluss einerseits nach dem Viehmarkt, andererseits nach dem Schlachthof. — An dieser Gabelung liegt ein Stellwerksgebäude, von welchem aus die Weichen und Wegübergänge ausserhalb des Schlacht- und Viehhofes bedient werden.

Am Eintritt des Anschlussgleises in den Viehmarkt ist der Lokomotivschuppen errichtet. Er hat zwei Stände mit Feuergruben, einen Aufenthaltsraum für das Bahnpersonal und eine kleine Reparaturwerkstatt erhalten. Vor dem Schuppen ist ein Kohlenbansen angelegt. — Weiterhin theilt sich das Viehmarktgleis in vier Stränge, von denen drei an den 420 m langen Laderampen entlang geführt sind, während der vierte Strang zur Desinfektionsanstalt für Viehwagen führt. — Das den Laderampen zunächst liegende Gleis führt die Viehwagen dem Viehmarkt zu, das zweite Gleis dient zum Rücktransport der entleerten Wagen, während das dritte Gleis für den Verschubdienst bestimmt ist. — Die drei Hauptgleise sind an geeigneten Stellen noch unter sich und mit dem Desinfektionsgleis verbunden.

Die **Laderampe** ist zum bequemen Abtrieb des Viehs mit möglichst geringem Gefälle nach den Markthallen zu angelegt und hat neun Gruppen von je fünf bezw. drei Buchten erhalten. Letztere liegen 1,40 m von der Vorderkante der Rampe entfernt, haben je eine Grundfläche von 54 qm erhalten und sind durch 1,20 m hohe Barrièren aus starkem Gasrohr zwischen kräftigen gusseisernen Pfosten eingefriedigt. Jede Bucht hat eine Thür nach der Gleisseite und eine nach der Markthallenseite erhalten; ausserdem sind die fünf bezw. drei Buchten einer Gruppe unter sich durch Thüren verbunden. Das der Rampe zunächst liegende Gleis ist in seiner Fortsetzung nach Südwest innerhalb des Schlacht- und Viehhofes über eine Waggonwaage hinweg nach dem Schlachthof geführt, so dass eine grösstmögliche Bewegungsfreiheit auf sämmtlichen Gleisen der Anlage erreicht ist. Zur Erleichterung der Verfrachtung der Güter ist angestrebt und durch Verhandlungen mit der Staatsbahn-Verwaltung auch erreicht worden, den Viehmarkt zu einer selbständigen Tarifstation zu machen. Dies bedingte die Errichtung eines **Stationsgebäudes** mit einem Raum für den Stationsvorsteher, einem solchen für den Güterabfertigungsbeamten und einem Schalterraum. — Die Lage des Stationsgebäudes wurde derart gewählt, dass von ihm aus die Viehentladerampen in ihrer ganzen Ausdehnung und die gesammten Anschlussgleise bequem übersehen und erreicht werden können.

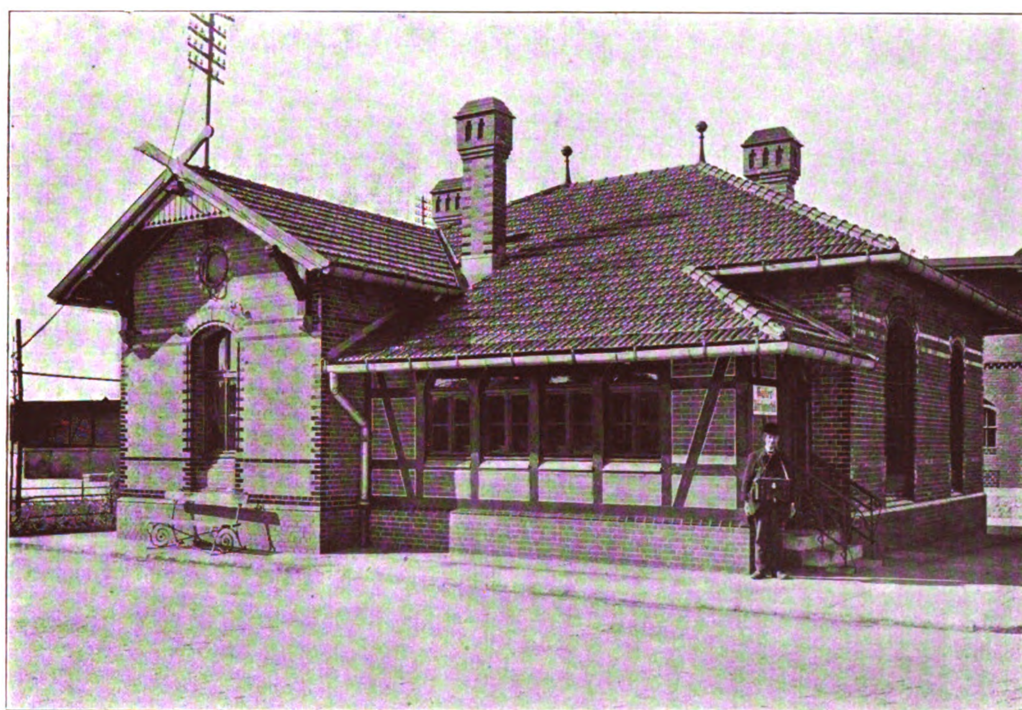
Die **Desinfektionsanstalt** für Viehwagen (cfr. Blatt 6) besteht aus einem Gebäude, enthaltend einen Kesselraum und einen Raum für die Arbeiter, und aus den zu beiden Seiten dieses Gebäudes angeordneten Desinfektionsgleisen, auf welchen die zu reinigenden Wagen Aufstellung nehmen. Diese Gleise sind auf undurchlässigem Fussboden verlegt, so zwar, dass die Schienen auf isolirten Granitquadern und diese wiederum auf einem Planum aus Stampfbeton mit Asphaltestrich ruhen. Ein kräftiges Längs- und Quergefälle des Planums sorgt für schnelle Abführung der Spül- und Abwässer, welche zunächst in mehrere Klär-

Figur 3.



Lokomotive und Schlachthofdünger-Spezialwagen.

Figur 4.



Stationsgebäude.

gruben und durch diese in die unterirdischen Thonrohrkanäle abgeführt werden. Das Reinigen bezw. Desinfiziren der Viehwagen erfolgt von vier dicht an den Gleisen in der Nähe des Kesselhauses errichteten Bühnen, deren Podium mit den Böden der Wagen in gleicher Höhe liegt. Jedes Gleis hat zwei derartige Bühnen erhalten. Zu diesen ist zunächst eine Dampfleitung von den Kesseln aus, ferner eine Wasserleitung und endlich eine Laugeleitung geführt. Durch auf den Bühnen montirte Mischhähne ist es möglich, die Wagen mit Wasser von jeder gewünschten Temperatur, mit reinem Dampf, unter Umständen mit Lauge (Sublimat, Soda, Karbol etc.) gemischt, in allen Theilen kräftig auszuspritzen. Weiterhin bieten die Desinfektionsgleise Platz zum Ablagern der bedeutenden Mengen von Streumaterial, Dünger, Sand, Torfstreu etc. und zum Aufstapeln frischer Streu, welche für den Export von Vieh zur Stelle sein muss. Ausser den erwähnten normalspurigen Anschlussgleisen gestattet ein weitverzweigtes Netz einer Schmalspurbahn, welches Schlachthof und Viehmarkt überzieht, und an einigen Stellen, wie den Markthallen für Kleinvieh und für Schweine, sowie der Schweineschlachthalle, bis in das Innere der Gebäude fortgesetzt ist, einen bequemen Transport des Viehes auf kleinen Sonderwagen nach allen Punkten der weitläufigen Anlage hin.

Als Schiene für die Schmalspurgleise ist eine Phönix-Rillenschiene von 10 cm Höhe gewählt worden; den Unterbau bildet eine die Spurweite von 60 cm noch beiderseits 25 cm überragende 20 cm starke Betonschicht, auf welche die Schienen mit den Traversen etc. direkt aufgelagert sind. — Zwischen den Schienen und seitwärts derselben ist die Strassenfahrbahn aus Basaltbeton hergestellt, um den bei Verwendung von Steinmaterial erforderlichen starken Verhau im Anschluss an die Schienen zu vermeiden.

6.

Beschreibung der einzelnen Bauwerke.

I. Vorplatz.

a) Verwaltungsgebäude.

(Blatt 7.)

Das in seiner ganzen Ausdehnung unterkellerte Gebäude enthält im Erdgeschoss als Hauptraum die Schlachthof- und Viehmarktkasse, ferner eine Steuerkasse zur Erhebung der für Breslau noch geltenden Schlachtsteuer, das Amtszimmer des Direktors und die zugehörigen Bureauräume und endlich noch eine kleine Dienstwohnung. — Im Obergeschoss befindet sich die Wohnung des Direktors und eine zweite kleinere Dienstwohnung. — Bekrönt wird das Gebäude durch einen Thurm mit einer 2 m im Durchmesser haltenden weit sichtbaren Uhr.

b) Inspektorenhaus.

(Blatt 8.)

Nach dem Bauprogramm sollte dieses Gebäude im Erdgeschoss die Räume für Untersuchung des Fleisches (mit Ausnahme der Trichinenschau) aufnehmen, und war dieses Stockwerk zu dem Zweck mit grossen Lichtöffnungen und den Einrichtungen eines Laboratoriums, sowie den Amtszimmern für die Thierärzte versehen. — Es hat sich indessen diese Anordnung mit Rücksicht auf die bedeutende Entfernung des Gebäudes von den Betriebsstätten, den Schlachthallen, nicht bewährt; daher dient zur Zeit das gesammte Gebäude ausschliesslich Wohnzwecken: fünf Wohnungen mit ausreichenden Keller- und Bodengelassen für Oberbeamte des Schlachthofes sind in demselben untergebracht.

Figur 5.



Verwaltungsgebäude am Vorplatz.

c) Beamtenwohnhaus.

(Blatt 9.)

Es wurde nicht nur als wünschenswerth, sondern als durchaus erforderlich erachtet, dass auch ein Theil der Unterbeamten, wie Hallenmeister, Futtermeister, Maschinisten etc. dauernd in der Nähe ihrer Arbeitsstellen Wohnung haben, um jederzeit und für jedes Vorkommniss zur Stelle sein zu können. — Für diesen Zweck wurde mit Rücksicht auf die bei Eröffnung des Schlacht- und Viehhofes noch sehr unbedeutende Bebauung des Vorortes Pöpelwitz das Beamtenwohnhaus errichtet, welches neun kleinere Dienstwohnungen, je aus 1—2 Stuben nebst Kammer und Küche bestehend, enthält. Keller- und Bodengelasse sind auch hier reichlich vorhanden.

d) Börsengebäude.

(Blatt 10, 11, 12, 13 u. 14.)

Der beachtenswertheste Raum in diesem Gebäude ist der grosse Saal von 12,88 m Breite und 26,4 m Länge mit sichtbarer Holzdecke, einer Musiktribüne und einer an der

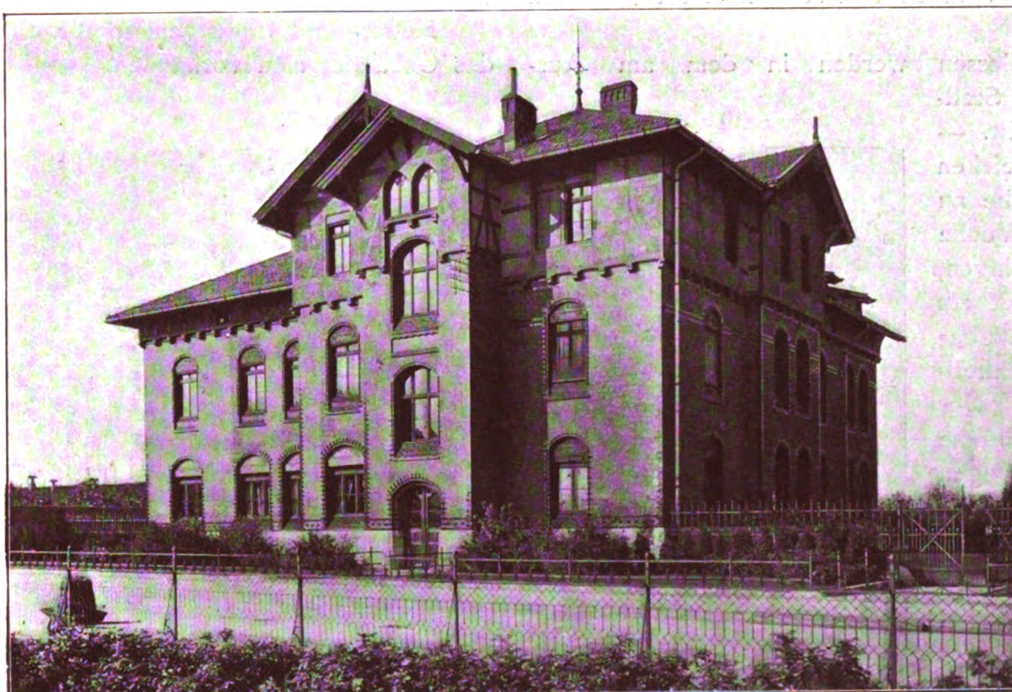
nordöstlichen Langseite vorgebauten halbkreisförmigen Terrasse, an welche sich noch ein Biergarten anschliesst. — Ein kleinerer Saal sowie ein anstossendes Kneipzimmer vervollständigen die Restaurationsräume, während für den Geschäftsverkehr elf Räume für Bankinstitute und Vieh-Kommissionäre und ein grösseres Viehmarkts-Banklokal vorhanden sind. — Im südöstlichen Flügel liegen Post und Telegraphie; in den Obergeschossen zweier Flügelbauten, die den Saalbau flankiren, sind die Dienstwohnungen für den Restaurateur und den Postbeamten untergebracht. Die Wirthschaftsräume, wie die grosse Kochküche, die Anrichte-, die Vorrathskammer etc., befinden sich sämmtlich im Keller und sind theils von aussen direkt zugänglich gemacht, theils mittelst Treppen und Aufzügen mit den oberen Restaurationsräumen in Verbindung gesetzt.

Figur 6.



Schlacht- und Viehhofskasse.

Figur 7.

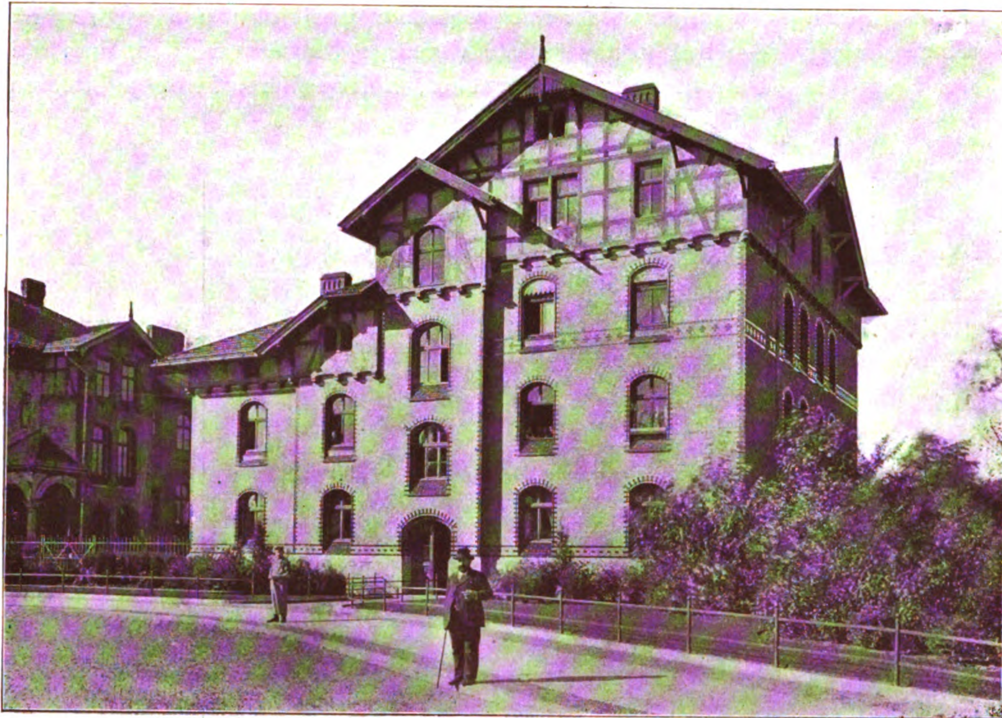


Inspektorenhaus.

e) Gebäude zur Untersuchung des von auswärts eingeführten Fleisches und Freibankhaus.

Das für obige Zwecke einzurichtende Gebäude musste wegen des zu erwartenden regen Wagenverkehrs an die Berliner Chaussee gelegt und mit einem geräumigen Wagenaufstellungsplatz mit bequemer Vorfahrt versehen werden. — Gleichzeitig musste Vorsorge getroffen werden, dass die Untersuchung des Fleisches, welche sich auf wenige Stunden vor dem Frühmarkt in der Stadt beschränkt, schnell und doch in gewissenhafter Weise erfolgen konnte. — Es wurde somit an ein vorhandenes Wohnhaus, in welchem ausser dem Verkaufsraum für Freibankfleisch sich die Wohnung und das Amtszimmer eines Thierarztes befindet, ein Beschaulokal angebaut, welches derart in zwei Abtheilungen getheilt worden ist, dass jede für sich eine Thür zum Einbringen des zu untersuchenden und eine Thür zum Austragen des untersuchten Fleisches erhalten hat. — An den Längsseiten des Gebäudes führen Strassen vorbei, so dass der Verkehr sich nur nach einer Richtung hin abwickelt und eine Störung durch das Begegnen der Fuhrwerke nicht eintreten kann. — Das Beschaulokal selbst ist im Fussboden und in den Wänden durch Cementputz undurchlässig hergestellt und hat eine Reihe hochliegender Fenster erhalten. Die sonstige Ausstattung besteht aus Hakenrahmen

Figur 8.



Beamtenwohnhaus.

mit drehbaren Haken und einer grösseren Waage. Ein freier Durchgang zwischen den die beiden Abtheilungen trennenden Hakenrahmen gestattet einen bequemen Verkehr für die untersuchenden Thierärzte.

f) Ausspannhof mit Wagenremise und Stallgebäude.

Die Voraussetzung, dass der 7000 qm grosse Ausspannhof des Vorplatzes von den Fleischern zum Aufstellen ihrer Wagen benutzt werden wird, hat sich nicht erfüllt; vielmehr werden die Strassen und freien Plätze in unmittelbarer Nähe der Schlachthallen von den Fleischerwagen besetzt, welche dort beladen und sodann erst abgefahren werden.

Die Pferde indessen werden in dem am Ausspannhof gelegenen Stallgebäude untergebracht. — Nur für die zahlreichen Landfuhrwerke, welche an einem Tage der Woche Vieh zum Markte bringen, wird der Ausspannhof als Wagenaufstellungsplatz benutzt und erfüllt somit theilweise seinen Zweck. Der ca. 100 m lange vorn offene Wagenschuppen dagegen wurde aus oben angegebenem Grunde nur wenig in Anspruch genommen; daher erfolgte bis auf ein Stück von 43 m Länge sein Umbau zu einem Stallgebäude für Nutzvieh (cfr. Blatt 25), für welchen Zweck er seiner isolirten Lage wegen und nachdem eine völlig abgeschlossene Verbindung von dem nordöstlichen Ende der grossen Laderampe nach dem Ausspannhofe geschaffen wurde, besonders geeignet ist. — Dieses Stallbäude bietet Raum zum Anbinden von 51 Stück Grossvieh an der hinteren Längswand des früheren Wagenschuppens, ist mit massiven Krippen und undurchlässigem Fussboden versehen und erhält Licht durch grosse an der Hofseite angelegte Fenster. An dieser Seite sind auch die vier Eintriebthüren angeordnet. Gegenwärtig wird dieser Stallraum, da der Auftrieb von Nutzvieh erst im Laufe der Jahre sich entwickeln wird, zum Einstellen von Pferden benutzt.

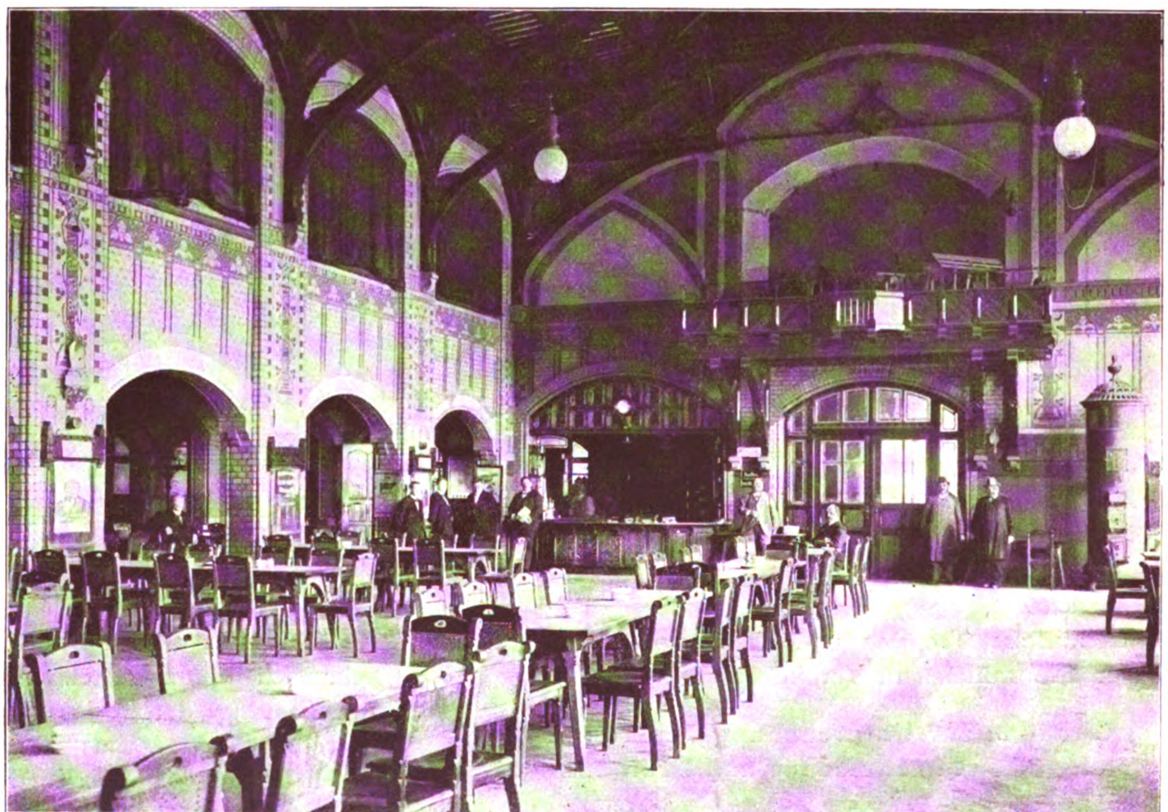
Der Ausspannstall (Blatt 15) ist in vier unter einander durch Thüren verbundene Abtheilungen getrennt, von denen drei zum Einstellen von 96 Pferden, die vierte zum Unterbringen von 80 Zughunden dienen. Für letztere sind Käfige aus Holz mit eisernen Gitterthüren in zwei Stockwerken übereinander errichtet. — Ausserdem enthält das Gebäude noch eine Knechtestube und eine Futterkammer.

g) Pförtnerhaus.

Mit Rücksicht auf die Zweckbestimmung des Gebäudes ist im Erdgeschoss nach dem Vorplatz zu eine Pförtnerloge in halbachteckigem Vorbau mit Fenstern nach drei Seiten hin und Ausgängen sowohl nach der Viehmarkt- als auch der Schlachthofpforte angeordnet. — Weiterhin befindet sich auf der Schlachthofseite in einem kleinen Anbau ein Aufenthaltsraum für die Steuerbeamten und auf der Viehmarktseite ein Wachtzimmer mit anstossendem Arrestlokal für die Polizei. — Das Obergeschoss enthält die Dienstwohnung des Pförtners.

Keller- und Bodengelasse für die Wirthschaftszwecke des Gebäudes sind vorhanden.

Figur 9.

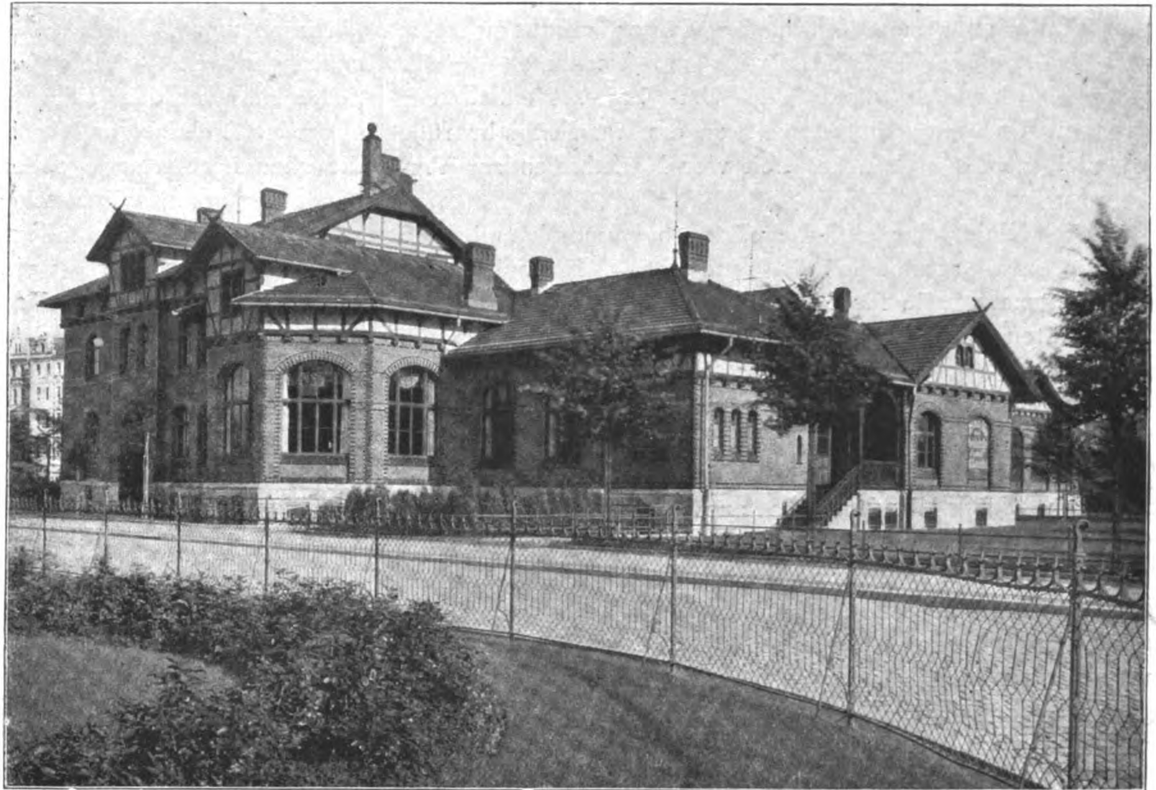


Innenansicht des Börsensaales.

II. Viehmarkt.

a) Die Markthallen.

Figur 10.



Westseite des Börsengebäudes.

Maassgebend für die Disposition der Viehverkaufsstellen war die vor Beginn des Baues von der staatlichen Veterinär-Behörde kundgegebene Absicht, dass im Falle eines Seuchenausbruchs auf dem Viehhofe nur stets dasjenige Gebäude gesperrt und dem Betrieb für eine gewisse Zeit entzogen würde, in welchem der Seuchenfall aufgetreten ist.

Hiernach entschloss man sich zur Errichtung von fünf in den Abmessungen und Konstruktionen völlig gleichen Markthallen, die durch Strassen von einander getrennt waren. Drei Hallen waren für Grossvieh bestimmt (Blatt 16/17 und 18/19), die vierte diente als Schweinemarkthalle (Blatt 20 und 21) und die fünfte als Kleinviehmarkthalle (für Hammel und Kälber) (Blatt 22).

Die drei für Grossvieh bestimmten Hallen sind so aufgestellt, dass zwischen ihnen ein freier Platz liegen bleibt, welcher eigentlich zum Aufstellen der Rinder im Freien an hölzernen Barrieren dienen sollte, entsprechend der Anlage auf dem früheren Viehhof in Huben, auf welchem der Markt Winter und Sommer überhaupt im Freien abgehalten wurde. Die Barrieren sind indessen später nicht zur Aufstellung gelangt.

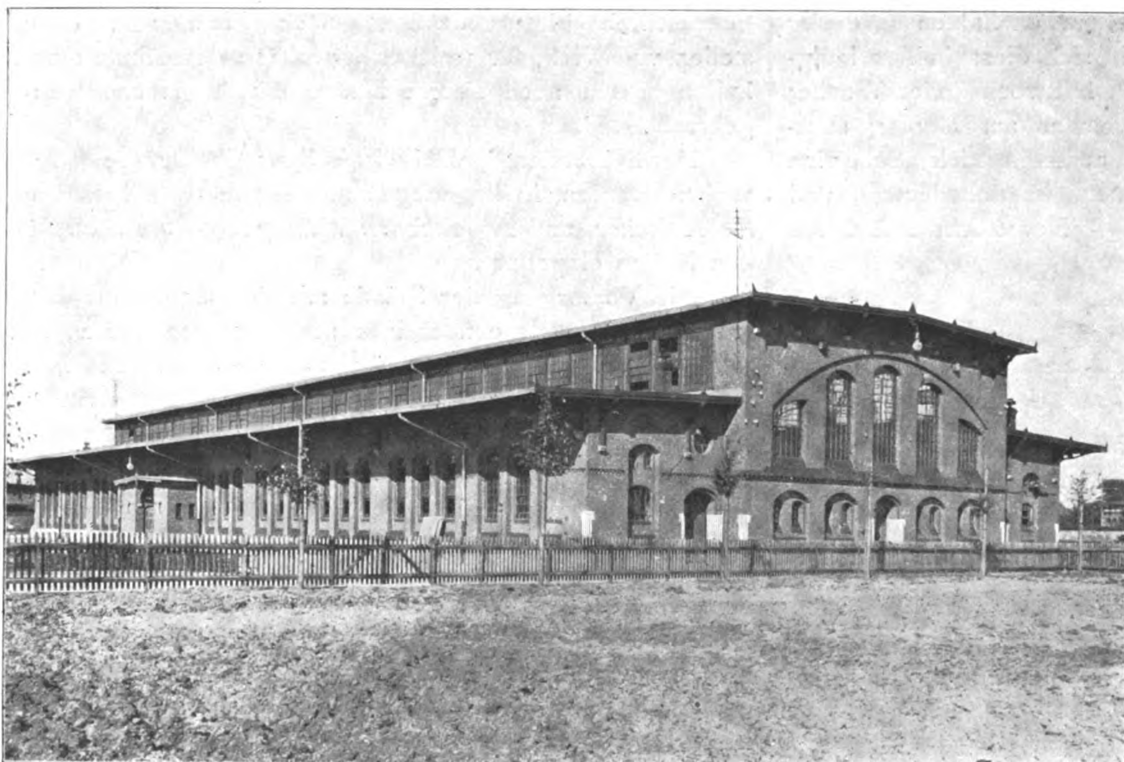
So kam es, dass der ursprünglich als Mittelpunkt des Grossviehhandels gedachte Platz zwischen der zweiten und dritten Grossviehmarkthalle sich als trennende Fläche erwies, so dass die jenseits desselben liegende dritte Halle fast überhaupt nicht zur Benutzung gelangte, sondern meist leer stand.

Durch diesen Missstand veranlasst, zu welchem sich die Klagen der Händler und Schlächter über die unzureichende Uebersichtlichkeit der getrennten Hallen gesellten, entschlossen sich die städtischen Behörden, an eine Umänderung der Viehverkaufsstellen heranzutreten.

Es wurden zunächst die Missstände der drei Rindermarkthallen durch den Bau einer einzigen zusammenhängenden grossen Rindermarkthalle beseitigt.

Zu diesem Zweck wurde der besprochene freie Platz mit einer neuen Halle überbaut, diese mit den anstossenden vorhandenen zwei Hallen durch grosse Bogenöffnungen verbunden und hierdurch unter ein Dach von rund 76 zu 122 m Ausdehnung gebracht (Blatt 16/17 und 18/19). — Die erste noch isolirt stehende Rindermarkthalle soll, da der Auftrieb von Schweinen stetig zunimmt, späterhin mit der benachbarten Schweinemarkthalle durch Ueberbauen der diese zwei Hallen trennenden Strasse zu einem grossen Verkaufsraum für Schweine vereinigt werden, während die Kleinviehmarkthalle, solange nicht durch zunehmenden Auftrieb eine Trennung der zwei Viehgattungen, der Hammel und Kälber, nothwendig werden sollte, ihrem gegenwärtigen Zweck zunächst

Figur 11.



Markthalle für Kleinvieh.

weiter dienen soll. Bei einer eventuellen Trennung dieser zwei Viehgattungen soll nördlich der Kleinviehmarkthalle eine neue Halle für Kälber erbaut werden, und die jetzige Halle lediglich als Verkaufsstelle für Hammel dienen. Durch den Um- bezw. Neubau der grossen Rindermarkthalle, welcher erst im Frühjahr 1899 beendet wurde, stehen zur Zeit vier Markthallen zur Verfügung:

Die Kleinviehmarkthalle für 700 Hammel und 1000 Kälber, also zusammen für 1700 Stück Kleinvieh, die Schweinemarkthalle für 1450 Schweine, eine Rindermarkthalle alten Systems für 395 Stück Grossvieh, die im Innern an Krippen und für 153 Stück Grossvieh, die an den zwei Längswänden aussen an Anbinderinge angelegt werden können, und endlich die neue grosse Rindermarkthalle für 1421 Stück Rinder, die im Innern und für 333 Stück Rinder, die aussen an den vier Umfassungswänden Platz finden. — Zusammengefasst können somit in bezw. an den vorhandenen vier Markthallen eingestellt werden:

700 Hammel,
1000 Kälber,
1450 Schweine,
2282 Rinder.

Es dürfte von Interesse sein, mit diesen Zahlen den thatsächlichen Auftrieb und zwar den bisher notirten stärksten Auftrieb, sowie den geringsten und den Durchschnittsauftrieb vergleichen zu können und seien, ohne den genauen Angaben in Abschnitt 10, betreffend die Betriebsergebnisse, vorgreifen zu wollen, die diesbezüglichen Zahlen an dieser Stelle angeführt. — Es beziehen sich diese Zahlen lediglich auf den Hauptmarkttag, den Mittwoch jeder Woche; der zweite Markt der Woche, welcher am Montag stattfindet und zu welchem fast ausschliesslich Schweine und Kleinvieh aufgetrieben werden, ist unbedeutend und kommt hier nicht in Betracht. — Der höchste Auftrieb betrug:

718 Hammel,
893 Kälber,
1852 Schweine,
1377 Rinder.

Der niedrigste Auftrieb betrug:

143 Hammel,
528 Kälber,
902 Schweine,
674 Rinder.

Der Durchschnittsauftrieb betrug:

300— 350 Hammel,
600— 700 Kälber,
1200—1300 Schweine,
850— 900 Rinder.

Figur 12.



Innenansicht der neuen Markthalle für Grossvieh.

Aus diesen Zahlen erhellt, dass die Verkaufshallen für den Durchschnittsauftrieb völlig ausreichen, ja für die Hammel und Kälber selbst bei dem höchsten Auftrieb noch genügen. — Hingegen genügt die Markthalle für Schweine zwar dem Durchschnittsauftrieb, nicht aber dem höchsten Auftrieb, und ist, um diesem Mangel abzuhelfen, die oben bereits angegebene Disposition bezüglich des Umbaues der noch isolirt stehenden Rindermarkthalle in eine zweite Schweinemarkthalle in Aussicht genommen.

Hierdurch würde weiterhin die gegenwärtig übergrosse Zahl von Standplätzen für die Rinder auf ein bescheidenes Maass gebracht werden, und zwar kämen in Fortfall 395 + 133 = 528 Standplätze, so dass späterhin nur die grosse zusammenhängende Rindermarkthalle mit 2282—528 = 1754 Standplätzen, eine den gegenwärtigen Auftrieb noch weit überragende Zahl, zur Verfügung wäre. — Die drei Verkaufshallen alten Systems, sowie die mit der neuen Rindermarkthalle verbundenen zwei seitlichen Hallen sind völlig gleich ausgeführt und unterscheiden sich je nach der in dieselben einzustellenden Viehgattung nur durch die innere Einrichtung von einander. — Jede Halle ist 30,56 m breit, 76,18 m lang und dreischiffig mit höher geführtem Mittelschiff, dessen seitliche Fenster die Halle gut beleuchten und entlüften. — Die 3 m über die Bürgersteige vorspringenden Dächer der Seitenschiffe bieten daselbst noch Platz zum Unterstellen von Vieh, für welchen Zweck an den Rindermarkthallen aussen noch eiserne Holme mit Anbinderingen angebracht sind.

Der Fussboden der Halle ist in Stampfbeton, die Wände, auch im Innern, in Ziegelfugenbau ausgeführt. Nebenräume für Aufseher und Arbeiter sind an geeigneten Stellen in den Hallen eingebaut.

Die Versorgung der Stände mit Wasser erfolgt durch eine Leitung, welche über Flur theils an den oberen Abschlüssen der Buchtenwände, theils an den Grossviehkrippen auf Stützen entlang geführt ist und an denjenigen Stellen, welche dem Verkehr für das Publikum dienen, bogenartig in 2 bis 4 m Höhe — letzteres Maass war für die freie Passage von Fourage- und Düngerwagen erforderlich — über die Gänge hinweggeleitet ist.

In den Markthallen für Kleinvieh und Schweine sind in diese Leitung Zapfstellen mit Verschraubungen zum Anlegen eines Schlauches zwecks Abspritzen der Fussböden und Buchtenwände vorgesehen, während in den Grossviehmarkthallen ausser derartigen Zapfstellen mit Schlauchverschraubungen noch besondere Hähne zur direkten Versorgung der Krippen mit Wasser vorhanden sind. — Diese

Krippen, welche aus gebranntem Thon aut gemauertem, mit Cementmörtel abgeputzten Sockel, an welchen die Anbinderinge direkt angebracht sind, bestehen und nach dem Futtergang zu eine die Krippe um 40 cm überragende Rückwand aus Eisenblech zum Schutz gegen Futterverluste erhalten haben, sind in Längen von 10 bis 15 m durch eine Querwand aus Beton in einzelne Abtheilungen getrennt. Jede Abtheilung ist mit einseitigem schwachen Gefälle angelegt und hat am höchsten Punkt einen Wasserzulauf, am tiefsten einen Wasserablauf erhalten. Letzterer mündet frei in die an den Futtergängen beiderseitig vorgesehenen Rinnen. Die Abwässer werden durch diese Rinnen und durch die sonst an der Hinterseite der Stände und seitlich der Hauptgänge angeordneten Rinnen den Einfallschächten und durch diese den unterirdisch verlegten Kanälen zugeführt. — Die Einfallschächte sind in Gusseisen mit oberem Abschlussgitter und herausnehmbarem Schlammtopf, welcher zugleich den Geruchsverschluss bildet, hergestellt. Auch die Krippen der Schweinemarkthalle, welche in Beton mit den Buchtenwänden zugleich aus einem Stück hergestellt sind, haben einen direkten Wasserablauf nach den offenen Rinnen des Fussbodens erhalten, müssen aber im Uebrigen von Hand mit Wasser gefüllt werden. — In den Buchten für die Kälber sind besondere Tränkstellen nicht eingerichtet; die Kälber werden mit Saugflaschen genährt und getränkt, während für die Hammel unter einer an der Rückwand jeder Bucht angebrachten eisernen Raufe ein Holztrog zum event. Füllen mit Wasser vorhanden ist. — Die Anlage von Viehwaagen im Inneren der Hallen hat sich hierorts nicht bewährt; sie waren ihrer exponirten Lage wegen derart Beschädigungen ausgesetzt, dass sie im Laufe der Zeit gänzlich kassirt werden mussten. Als Ersatz für dieselben sind auf den Zutriebstrassen zwischen der grossen Entladerampe und den Hallen Centesimalwaagen mit besonderem Wiegehäuschen errichtet werden.

Als gemeinschaftliche Anlagen wären noch die Retiraden zu nennen, welche theils an die Markthallen direkt angebaut, theils in einem freistehenden Wellblechgebäude untergebracht sind. Zum Einstellen des Kleinviehes und der Schweine sind in den bezüglichen Hallen je 106 Buchten eingebaut, deren 1,20 m hohe Wände in ihrer unteren Hälfte aus Beton- bezw. Monierplatten, in ihrer oberen Hälfte aus senkrecht gestellten eisernen Gitterstäben bestehen. Hierdurch wird erreicht, dass die Buchtenwände in dem, den Verunreinigungen am meisten ausgesetzten Theil, sich leicht reinigen lassen, während durch die oberen Gitterwände die Uebersichtlichkeit in der Halle besser gewahrt wird. Während in der Kleinviehmarkthalle besondere zu den Buchtenthüren führende Eintriebgänge nicht erforderlich waren und hier die Verkehrswege für die Händler und Fleischer zugleich zum Treiben des Viehs benutzt werden, so dass je zwei Buchtenreihen mit den Rückseiten unmittelbar aneinander stossen konnten, wurden in der Markthalle für Schweine von vornherein zwischen je zwei Buchtenreihen Eintriebgänge von 1,20 m Breite eingeschaltet, um beim Treiben der Thiere ein Durchbrechen nach der Seite zu verhindern. — Die von diesen Gängen nach den einzelnen Buchten führenden Thüren sind derart konstruirt, dass sie in geöffnetem Zustande den Eintriebsgang völlig absperren, so zwar, dass von jeder der beiden Eintriebseiten her die Schweine nach den Buchten geschafft werden können. Die Thüren haben für diesen Zweck doppelte Verschlüsse erhalten, welche unter sich derart verbunden sind, dass ein gleichzeitiges Oeffnen beider Verschlüsse und somit ein Herausfallen der Thürflügel ausgeschlossen ist, dass aber andererseits beim Oeffnen eines Verschlusses, der andere mit seinen Stützkloben dem Thürflügel einen festen Halt an den Pfosten giebt, und umgekehrt.

Bei dem Bau der neuen Rindermarkthalle haben die Erfahrungen, welche der Betrieb in den alten Hallen ergeben hat, Berücksichtigung gefunden. So wurde vor Allem ein anderer Fussbodenbelag gewählt, da es sich herausgestellt hat, dass der Stampfbetonfussboden insbesondere an denjenigen Stellen, wo Sand als Streumaterial verwendet worden ist, in kurzer Zeit ausserordentlich glatt wurde und hierdurch Menschen und Thiere gefährdete. In der neuen Halle ist aus diesem Grunde ein bei Abschnitt 4 bereits näher beschriebener Basaltbetonfussboden gewählt worden, welcher in gleicher Weise undurchlässig ist, wie Stampfbeton, in der Oberfläche aber dauernd eine gewisse Rauhigkeit behält. — Weiterhin wurden die Hauptgänge für die Fleischer und Viehhändler von 3 m auf 6 m verbreitert und je zwei Längsstände durch eine in der Mitte derselben aufgeführte Dachlaterne in sehr günstiger Weise beleuchtet. In den Hauptgängen sind an den die einzelnen Standreihen abschliessenden Bohlenwänden Klappbänke zur Bequemlichkeit für die Händler und Fleischer angebracht worden. Grosse Thore gestatten einerseits das Einfahren der Streuwagen bis mitten in die Halle, wie sie andererseits das Ausfahren des Düngers auf grossen Wagen wesentlich erleichtern. Ein Aufenthaltsraum für Arbeiter mit Kochgelegenheit und eine Futterküche sind im Inneren an den Giebelseiten der Halle eingebaut. Die Futterküche dient ausschliesslich zur Erzeugung von heissem Wasser, die Herstellung des Futters selbst erfolgt in besonderen Gefässen durch Brühen und Mischen des Schrotes, der Kleie etc. mit dem heissen Wasser. Die Küche ist auf eine Leistungsfähigkeit von 2700 l Wasser, welche in einer Stunde auf 75° C. erwärmt werden sollen, gebracht. Hierzu waren erforderlich $2700 \cdot 75 = 202\,500$ Wärmeeinheiten. Es sind nun der Sicherheit wegen zwei geschweisste Doppelkessel (sogenannte Hainholzer Kessel) aufgestellt, wie solche zu Warmwasserheizungen benutzt werden. — Dieselben haben Schüttfeuerung und werden mit Gaskoaks geheizt. — Jeder der Kessel hat 13,6 qm Heizfläche und liefert 122400 Wärmeeinheiten. In der Decke der Futterküche ist ein Warmwasserbehälter aufgestellt, dessen Boden einen Theil der Decke des Raumes bildet. Jeder der zwei Kessel ist mit diesem Behälter zweimal verbunden; einmal von der Kesseldecke nach dem oberen Theil des Behälters durch ein Steigerohr und vom Unterboden des Kessels nach dem unteren Boden des Warmwasserbehälters durch ein Rücklaufrohr. Die Rohrweiten sind derart berechnet, dass die Erwärmung des Wassers in der oben angegebenen Weise erfolgt. Von dem Steigestrang zweigen sich Rohrleitungen nach vier Zapfhähnen ab, welch' letztere so berechnet sind, dass sie in einer Stunde die 2700 l Wasser durchlassen. Gefüllt wird das System durch einen Schwimmkugelhahn, dessen Gefäss neben dem Warmwasserbehälter steht und vor Erwärmung durch eine Rückstauklappe geschützt wird. — Damit das Wasser nicht höher erwärmt wird, als zum Aufbrühen des Futters für das Kleinvieh erforderlich ist, also auch um an Brennmaterial zu sparen, ist an jedem Kessel ein Selbstregulator angebracht und zwar nach dem System Janeck & Vetter (Berlin). Sobald das Wasser eine bestimmte Wärme erreicht hat, schliesst der Apparat den Luftkanal ab, welcher die frische Luft unter dem Rost der Feuerung zuführt; hierdurch wird das Feuer gedämpft. — Jeder Kessel hat ein besonderes Schornsteinrohr von 27 : 27 cm lichter Weite erhalten; der gemeinschaftliche Schornsteinkasten ist 11,30 m hoch. Der

Futterküche ist noch ein kleiner Kohlenlagerraum, sowie ein Raum für die Futtervorräthe beigefügt. — Noch zu erwähnen sei eine in Fachwerk errichtete Schänke, welche ihren Platz zwischen der grossen Laderampe und den Hallen erhalten hat und nur während der Marktstunden in Betrieb ist.

b) Die Stallungen.
(Blatt 23 und 24.)

Ausser den Hallen sind auf dem Viehmarkt Stallungen vorgesehen. Diese sind, südlich an die Hallen angrenzend errichtet, und weichen im Allgemeinen von den für landwirthschaftlichen Betrieb erforderlichen gleichen Anlagen nicht wesentlich ab. — Beide Stallgebäude sind überwölbt, haben in ihrer ganzen Ausdehnung Futterböden erhalten und sind ausserdem mit einer Futterkammer und einer Knechtestube ausgestattet. — Der Fussboden besteht auch hier aus Stampfbeton, die Wände und Gewölbe sind mit gelben Steinen in Ziegelfugenbau ausgeführt. Der Grossviehstall enthält in sechs Abtheilungen 204 Stände mit Krippen und Futtergang, der Kleinviehstall in drei Abtheilungen Buchten zum Einstellen von 700 Hammeln und Kälbern und 200 Schweinen. Die Buchten sind, da hier auf grosse Uebersichtlichkeit kein besonderer Werth gelegt wurde, in ihrer ganzen Höhe aus Stampfbeton hergestellt. Um die Einfuhr und den Handel von ungarischen Schweinen zu ermöglichen, wurde unter Berücksichtigung aller für diese Viehgattung erlassenen veterinär-polizeilichen Vorschriften ein Bauwerk errichtet, bestehend aus in Beton hergestellten Sandbuchten, welche, nach allen Seiten offen, nur von einem auf Stützen gestellten Holzcementdach gegen direkte Witterungseinflüsse geschützt waren. Da indessen die Veterinär-Behörde späterhin den Auftrieb ungarischer Schweine auf Viehhöfe überhaupt untersagte und nur die Einfuhr nach Schlachthöfen zur unmittelbaren Abschlachtung gestattete, ist das hier errichtete Bauwerk für seinen eigentlichen Zweck nie in Benutzung genommen worden und wurde, einem vorliegenden Bedürfniss entsprechend, durch Verbindung der äusseren Buchtenwände mit dem Dach unter Zuhilfenahme von Fachwerkwänden, in einen Strohschuppen umgewandelt. Die an die Buchten angebaute Wäsche für ungarische Schweine ist aus obigen Gründen gleichfalls nie benutzt worden.

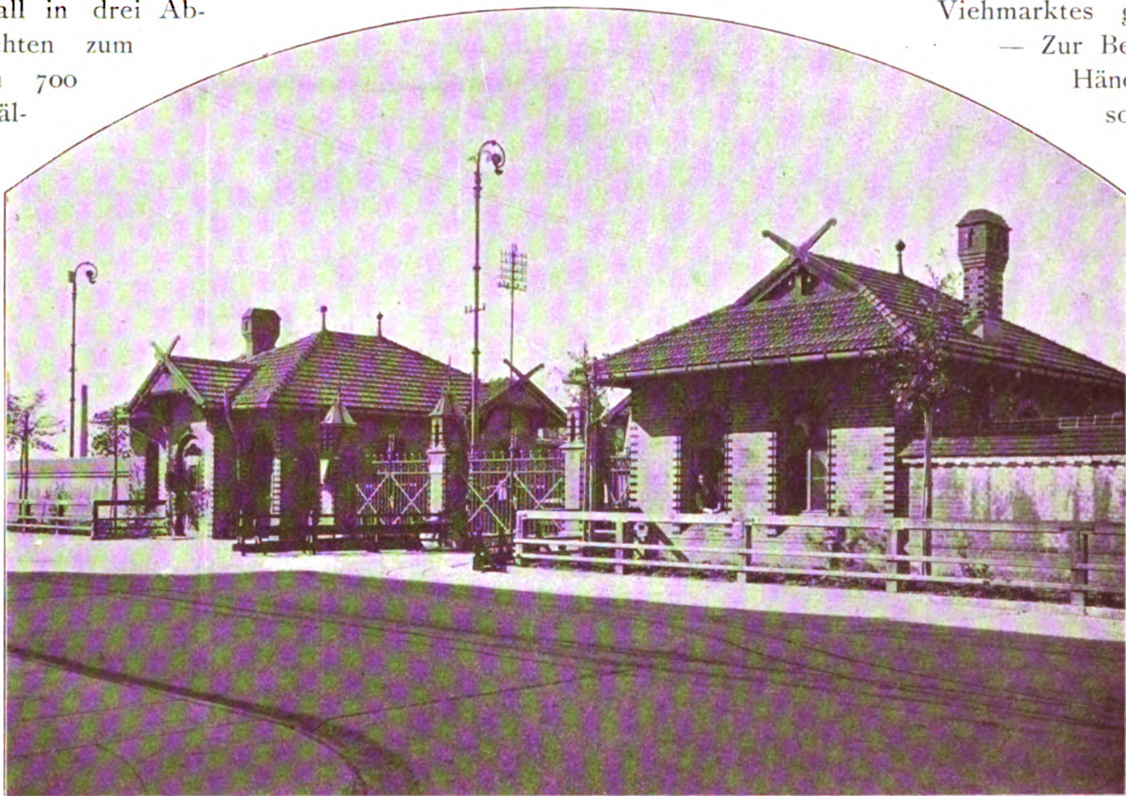
c) Die Düngerstätte.

Die Abfuhr des Viehmarktdüngers, welcher in bedeutenden Mengen produzirt wird, ist durch die Lage der Düngerstätte an einer gepflasterten Strasse und an dem Anschlussgleise sowohl auf Landwegen, wie durch die Eisenbahn ermöglicht. Eine längere Lagerung des Düngers ist von vornherein nicht in Aussicht genommen worden, vielmehr sollte die Abfuhr wöchentlich mindestens einmal erfolgen, so dass bezüglich der Grösse der Düngerstätte das an zwei Markttagen produzirte Quantum an Dünger maassgebend war. Es genügte hierfür ein gepflasterter Platz von 360 qm Grösse, welcher mit einer 1 m hohen durch Ein- und Ausfahrtöffnungen unterbrochenen Mauer eingefriedigt wurde; eine Ueberdachung des Platzes ist mit Rücksicht auf die schnelle Abfuhr nicht für erforderlich erachtet worden. Das völlig undurchlässige Pflaster ist mit Gefälle nach einem Gully verlegt, welcher Anschluss an die allgemeine Kanalisation hat.

d) Der Ueberständerhof.
(Blatt 25 und 26.)

Die strengen Vorschriften der Veterinär-Behörde forderten, dass nach jedem Markttage sämmtliche Verkaufshallen und Ställe des Viehmarktes geräumt würden. — Zur Bequemlichkeit der Händler wird nun im sogenannten Ueberständerhofe Gelegenheit geboten, das nicht verkaufte Vieh bis zum nächsten Markttage einzustellen. Da nun aber nach den Erfahrungen an anderen Orten derartige Ueberstände besonders seucheverdächtig sind, mussten sie in einem durch eine massive Mauer von allen übrigen Anlagen völlig isolirten Gehöft, dessen Zugänge unter strengster Kontrolle der Verwaltung stehen, untergebracht werden. Weiterhin ist aus obigen Gründen eine Trennung des Kleinviehes und der Schweine von dem Grossvieh vorgenommen worden, so zwar, dass diese Thiergattungen durch besondere Thorwege ihren Stallungen zugeführt werden können, ohne dass sich die Zutriebstrassen an irgend einer Stelle kreuzen. Endlich sind die Stallungen selbst mit besonderer Sorgfalt und bei Vermeidung von Stützen und Vorsprüngen, welche die Reinigung und Desinfizirung etwa erschweren könnten, errichtet worden.

Figur 13.



Steuer- und Desinfektionshäuschen.

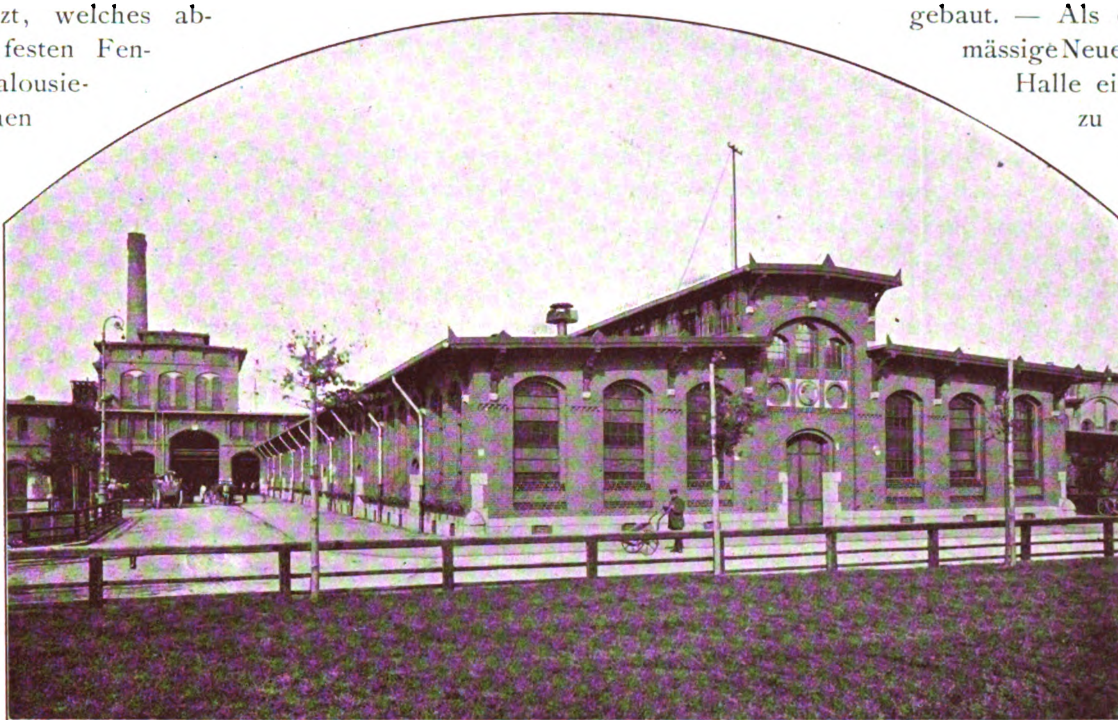
Futterböden sind vermieden, um nicht zur Vernichtung von Futtervorräthen bei etwaigem Ausbruch einer Seuche schreiten zu müssen; dafür ist ein allen Stallungen gemeinschaftlich dienender Futterschuppen, nach Art der für landwirthschaftlicheu Betrieb erforderlichen, in einem besonderen Vorhof vorgesehen. Die Decken der Stallungen, welche zugleich das Dach bilden, sind nach dem Kleine'schen System mit Luftisolirschicht aus Muldensteiner

Klinkern hergestellt und durch zahlreiche Lüftungsschlote durchbrochen. Die Buchtenwände und Krippen bestehen aus gebügeltem Beton.

Das Stallgebäude selbst ist durch eine Brandmauer in zwei ungleiche Hälften getheilt, von denen die grössere, diejenige für Grossvieh, in vier Abtheilungen Raum für 144 Stück Rinder bietet; das Stallgebäude für Kleinvieh und Schweine hat in drei Abtheilungen 36 Buchten verschiedener Grösse erhalten. Mit Rücksicht auf die bedeutende Tiefe der Stallräume — 19,51 m — sind diese durch zwei Säulenstellungen in der Längsrichtung in drei gleiche Felder getheilt, von denen das an der Aussen- bezw. Strassenseite liegende Feld nur eine Höhe von 3,15 m erhalten hat und durch Fenster in der massiven Längswand beleuchtet wird.

Die zwei folgenden Felder haben, um auch den weiter zurückliegenden an der Brandmauer befindlichen Viehständen ausreichende Beleuchtung zuzuführen, eine Höhe von 5,70 m erhalten; die Höhendifferenz zwischen diesen letzten zwei Feldern und dem vorderen Feld wurde zur Einschaltung eines das ganze Gebäude durchquerenden seitlichen Hochlichtes aus Eisen benutzt, welches abwechselnd mit festen Fenstern und Glasjalousie-Fenstern versehen ist. Zu den getrennten Stallungen gehört noch je eine Futter-Kammer und eine Knechtestube, sowie auch eine Düngerstätte und ein Abtritt, welch' letztere in einem zu jedem Stallgebäude gehörigen kleinen Hofraum untergebracht sind.

Figur 14.



Schlachthalle für Grossvieh, von Süden gesehen.

e) Das Steuer- und Desinfektions-Häuschen.

Diese kleinen Bauwerke flankiren die Hauptverbindungsthore zwischen Schlacht- und Viehhof und bilden mit diesen eine auch den Betriebsbedingungen entsprechende zusammenhängende Baugruppe. Denn an dieser Stelle findet einerseits die Erhebung der für Breslau noch bestehenden Schlachtsteuer statt, andererseits ist an dieser wichtigsten Verbindungsstrasse Gelegenheit geschaffen, eine Desinfizirung der Passanten im Falle einer Verseuchung des Schlachthofes vornehmen und so die Verschleppung der Seuche nach dem Viehhofe verhindern zu können. — Für diesen Zweck sind im Desinfektionshäuschen, durch gut kontrollirbare getrennte Ein- und Ausgänge zugänglich, an den Wänden entlang Waschgefässe aufgestellt, welche vorkommenden Falls mit einer desinfizirenden Flüssigkeit gefüllt werden; auch der Fussboden wird, zum Reinigen des Schuhwerks, mit starken Matten, die mit Sublimatlösung etc. getränkt werden, belegt. Es erübrigten sich in diesem Bauwerk noch zwei Räume für die Veterinär-Beamten. Das Steuerhäuschen enthält lediglich einen Bureauraum für die Steuerbeamten mit Vorraum und Kloset.

III. Schlachthof.

a) Schlachthalle für Grossvieh.

(Blatt 27, 28 und 29.)

Ueber die allgemeine Bauart dieser und der übrigen Schlachthallen etc. ist bei Abschnitt 4 bereits das Erforderliche gesagt. Die Halle hat, zwecks bequemer und schneller Zuführung der Thiere zu den einzelnen Schlachtständen, an den Längswänden eine grössere Zahl Eintriebthüren erhalten, während die Thore an den Giebeln und der 5 m breite Mittelgang der dreischiffigen 85 m langen, 22 m breiten Halle dem Fussgängerverkehr und dem Transport der ausgeschlachteten Thiere nach den Kühlräumen dienen.

An den Längswänden sind 48 Winden angeordnet, an denen täglich, bei zehnstündiger Arbeitszeit und einer Ausschlachtdauer von etwa einer Stunde, 500 Rinder geschlachtet werden können. Die Maximalschlachtung betrug bisher 258 Rinder pro Tag. Ein Abort und ein Gerätheraum sind der Halle vorgebaut. — Als eine sehr zweckmässige Neuerung ist in dieser Halle eine Schwebebahn zu bezeichnen, mittelst deren die ausgeschlachteten und in zwei Hälften getheilten Rinder vom Schlachtstande abgerollt und, ohne Stellung irgend einer Weiche, lediglich durch einen leichten Druck des an der Spreize hängenden Rindes nach der gewünschten Fahrrichtung hin, an jeden beliebigen Punkt der Schlachthalle oder, da die Schwebebahn bis in die Vorkühlräume und den grossen Kühlraum führt, bis in die letztgenannten Räume transportirt werden können. — Durch diese Neuerung werden die bisher allgemein erforderlichen zwei Spreizenträger erübrigt; es genügt vielmehr ein Träger, welcher zugleich als Transportschiene dient. — Auf dem unteren Flansch dieses Trägers bewegt sich ein vierrädriger, etwa 30 cm langer Wagen; die Achsen des Wagens sind gekuppelt und verlängern sich nach unten in das Zapflager, das den Haken zur Aufnahme der Spreize trägt. Dieser Haken ist in seiner Oese vierkantig ausgebildet, so dass eine Drehung des Hakens bezw. der an ihm hängenden Spreize unmöglich ist. Zwei am Wagen angebrachte Puffer mildern etwaige Stösse beim Zusammenfahren der Wagen. — Der Uebergang von einem Spreizenträger — hier richtiger Wagenträger genannt — zu einem anderen geschieht stets vermittelst einer Krümmung von ca. 80 cm Radius durch eine Weiche, welche sich einfach als Durchbrechung des Steges der Wagenträger

Figur 15.



Innenansicht der Schlachthalle für Grossvieh.

zustellenden Kaldaunenkarren, Nickertischen und sonstigen transportablen Geräthe und Gefässe ist die Anlage von Rinnen, welche bei lebhaftem Verkehr stets störend wirken, vermieden und der gesammten Halle nur ein zweiseitiges Quergefälle mit dem höchsten Punkt im Mittelgang und dem niedrigsten Punkt an den Längswänden, gegeben worden. — Dicht an letzterem entlang sind die Rinnen geführt, in welche auch die für jeden Stand vorgesehenen Blut- und Schlachtrinnen einmünden. — In der Praxis hat es sich gezeigt, dass diese Anordnung der Fussbodenentwässerung besonders zweckmässig ist, indem durch dieselbe der Mittelgang, welcher auch als Hauptverkehrsweg für die Schlächter dient, während des Betriebes sauber und trocken bleibt, wogegen die bei den Schlachtständen an den Längswänden naturgemäss sich bildenden Abwässer auf dem kürzesten Wege und ohne Störung des allgemeinen Verkehrs den Rinnen und durch diese den unterirdischen Kanälen zugeführt werden. — Bezüglich der Wasserversorgung und Entwässerung der Halle ist bei Abschnitt 7 das Nähere angegeben. — Die weitere Ausstattung der Halle mit Hakengerüsten, Spreizenträgern etc. ist die sonst übliche.

darstellt. — Die hierdurch erfolgte Schwächung des Trägers ist durch Auflegen von Laschen auf den oberen und unteren Flansch wieder gehoben. — Die Durchschneidung der unteren Flanschen zum Durchgehen der Förderwagen ist derart bewirkt, dass stets drei Räder des Wagens eine sichere Auflage auf den unteren Flanschen haben; ein Kippen oder gar Herausfallen des Wagens ist somit völlig ausgeschlossen. — Das Weichenstück, das sich im Uebrigen genau dem schmiedeeisernen Wagenträger anschliesst, ist der besseren Haltbarkeit und geringeren Abnutzung wegen aus Rothguss hergestellt. — Die Schlachthalle ist in Folge dieser Neuerung nur mit der erforderlichen Anzahl von Schlachtwinden und dem zu jedem Schlachtstande gehörigen Förderwagenträger ausgestattet. — Jeder Schlachtstand wird durch einen gut fundamentirten Fesselring und eine in den Fussboden eingelassene Blut- oder Schlachtrinne aus Granit noch besonders bezeichnet und festgelegt, so dass jeweils nur an einer bestimmten Stelle des Standes das Thier getödtet und ausgearbeitet werden kann, was für die Uebersichtlichkeit und zweckmässige Ausnutzung der Halle von grossem Vortheil ist. — Als Schlachtwinde ist eine Sicherheitswinde mit Geschwindigkeitsbremse gewählt worden, welche sich durch einfache Handhabung, leichten Gang und solide Ausführung auszeichnet. Das Aufwinden der auszuschlachtenden Rinder geschieht durch Vorwärtsdrehen der Kurbel, das Herablassen durch einen geringen Druck nach rückwärts. — Beim Loslassen der Kurbel hängt die Last in Ruhe. — Zum schnellen Aufwinden und Herablassen des leeren Hakens dient eine vor der Hauptkurbel sitzende kleine Kurbelscheibe.

Die Winde ist mit verschliessbarem eisernem Schrank ausgerüstet, infolgedessen das Räderwerk gegen Schmutz und Nässe, sowie vor unbefugter Hand völlig geschützt ist. — Durch Einlegen eines im Innern angebrachten Sicherheitshakens ist nach Verschluss des Schrankes die Winde nur allein dem mit dem zugehörigen Schlüssel Versehenen benutzbar, wodurch unberechtigtes Herabnehmen des Thieres ausgeschlossen ist. Besondere Sorgfalt ist auf eine gute Entwässerung des Fussbodens verwendet worden. — Wegen der zahlreichen in der Schlachthalle auf-

Als sehr zweckmässig haben sich die in der Halle zerstreut aufgestellten thönernen Waschtröge erwiesen. Diese Tröge, auf niedrigen Granitsockeln stehend, sind im Lichten 70 cm lang, 50 cm breit und 50 cm tief, haben einen Wasserhahn und am Boden einen Wasserablauf erhalten und werden von den Schlächtern zum Reinigen der Hände und der Schlachtgeräthe sehr gern benutzt. — Auch in den übrigen Hallen sind derartige Tröge zur Aufstellung gelangt.

b) Schlachthalle für Kleinvieh.

(Blatt 30 u. 31.)

In den Abmessungen und der Bauart entspricht diese genau der Grossviehschlachthalle, nur sind als Stützen der Dächer bei letzterer flusseiserne genietete Säulen, mit Rücksicht auf die an ihnen befestigten Transportvorrichtungen, welche nicht unbedeutende Erschütterungen auszuhalten haben, verwendet worden, während diese Stützen in der Kleinviehschlachthalle aus Gusseisen bestehen.

Die innere Einrichtung ist verhältnissmässig einfach und besteht aus transportablen hölzernen Schlachtschragen, und etwa 400 lfdm in bestimmten Abständen aufgestellten Hakenrahmen, an denen täglich über 1200 Stück Kleinvieh geschlachtet werden können. — Dass indessen, insbesondere mit Rücksicht auf die Benutzung des Kühlhauses, diese Zahl bedeutend erhöht werden kann, beweist der Umstand, dass bereits eine Maximalschlachtung von 1585 Stück Kleinvieh pro Tag in der Halle bewältigt worden ist. — Zwei Stände dieser Hakenrahmen sind für besonders schwere und grosse Thiere mit einer verschiebbaren Krahnvorrichtung versehen; die getödteten Thiere werden in diesem Falle nicht, wie dies sonst üblich ist, von Hand

gehoben und angehängt, sondern, an einer Laufkatze mit Flaschenzug hängend, durch die Krahnvorrichtung aufgewunden und nach den Ausschlachtehaken transportirt. Die Fussbodenentwässerung in dieser Halle ist mit Rücksicht darauf, dass die Schlachtungen an den transportablen Schlachtschragen und somit an jedem Punkt der Halle vorgenommen werden, in üblicher Weise angeordnet: Zu beiden Seiten des Mittelganges liegen die Rinnen, nach welchen sowohl der Mittelgang, als auch ein Theil der seitwärts gelegenen Schlachtstände entwässern; der andere Theil der Schlachtstände entwässert nach den an den Längswänden entlang geführten Rinnen. — Einem Antrage des Vorstandes der Synagogengemeinde entsprechend sind zwei Binderfelder der Halle am südöstlichen Giebel mit beweglichen Winden für die Schlachtungen von Grossvieh nach jüdischem Ritus ausgestattet und den Kultusbeamten dieser Gemeinde zwei Räume am südwestlichen Giebel der Halle als Bureau- und Aufenthaltsraum überwiesen worden. Es wurden bisher in einem Jahre 5147 Rinder geschächtet; die Maximalschächtung an einem Tage betrug 45 Rinder. Weiterhin enthält die Halle am letztgenannten Giebel eine Kleiderabgabe für die Schlächtergesellen nebst Brausebad zu fünf Zellen, ein Meisterzimmer und einen Abtritt.

c) Schlachthalle für Schweine.

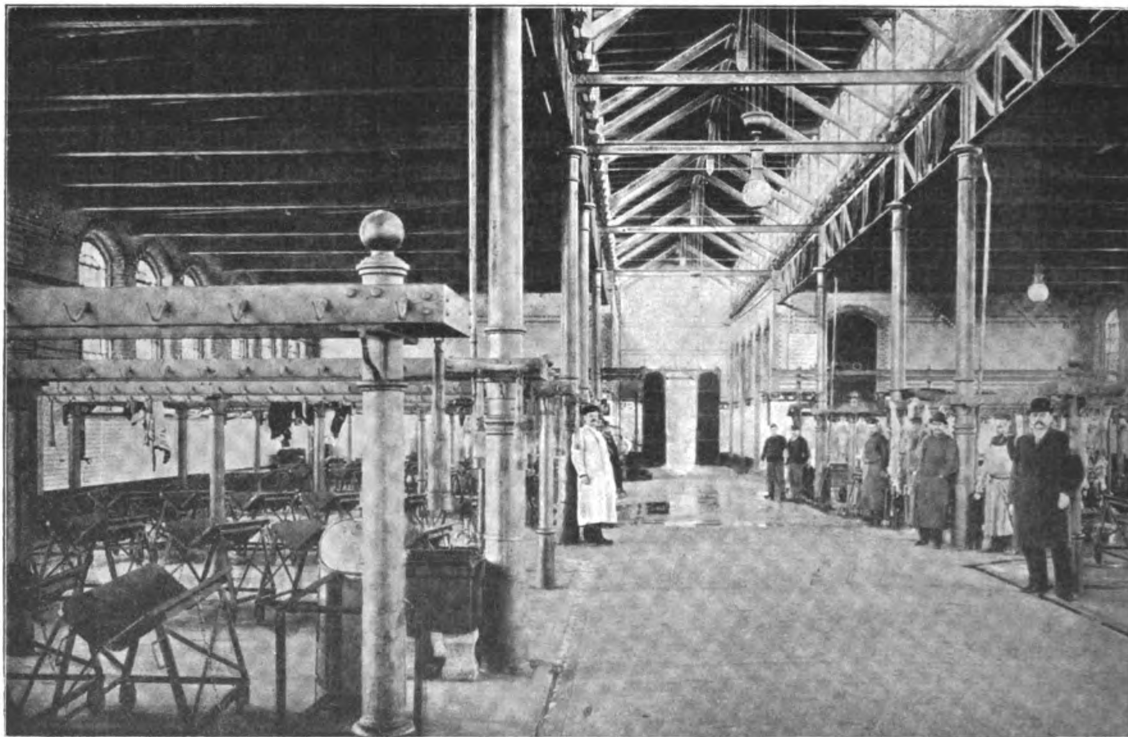
(Blatt 32, 33, 34, 35 und 36.)

In dieser Halle können täglich 660 Schweine bequem geschlachtet werden. Doch auch hier wird die Benutzung der Halle ausschliesslich für Schlachtzwecke durch Ueberführung der ausgeschlachteten Thiere in die Vorkühlräume so wesentlich unterstützt, dass die bisher konstatirte Maximalschlachtung mit 1183 Schweinen an einem Tage, wenn auch mit einigen Schwierigkeiten, bewältigt werden konnte. — Die Halle besteht aus zwei durch eingeschobene Stallungen getrennten im Uebrigen völlig gleichartig ausgebildeten Hallen, die nach aussen hin den Eindruck eines einzigen Gebäudes machen. — Die Stallungen bieten in 34 Buchten, die mit der Schmalspurgleisanlage in Verbindung stehen, Raum für ca. 250 Schweine. — Aus diesen Buchten führen beiderseitig Thüren nach den in den anstossenden Brühräumen angeordneten Tödtbuchten, in deren Nähe je 6 Brühbottiche, 6 Drehkrähne und die zugehörigen Enthaarungstische Aufstellung gefunden haben. — An die Brühräume schliessen sich, mit diesen durch 24 Laufschienensysteme verbunden, die Ausschlachteräume mit zusammen 750 m Hakenrahmenlängen an. — Weiterhin folgen, durch massive Mauern mit grossen Fensteröffnungen von den Ausschlachteräumen getrennt, indessen durch vier grosse Thüröffnungen unmittelbar zugänglich, die Kutteleien, in denen zusammen 66 Waschgefässe mit Tischen aufgestellt sind. — An Nebenräumen sind an der Verbindungshalle entlang Zimmer für Hallenmeister, Wiegeräume, ein Verbandzimmer und Abtritte vorhanden. — Die Trichinenschauräume waren, dem ersten Bauplane entsprechend, über den genannten Nebenräumen im ersten Stockwerk — für männliche und weibliche Fleischbeschauer getrennt — angelegt worden. — Diese Anordnung hat sich, hauptsächlich der ungünstigen Beleuchtung durch die nach Südosten gelegenen Fenster wegen, nicht bewährt. Dagegen bot der über den Stallungen befindliche sehr hohe disponible Raum eine passende Gelegenheit, die Trichinenschauräume nach dieser Stelle zu verlegen. — Die bedeutende Höhe des genannten Raumes gestattete noch die Anordnung eines Zwischengeschosses, in welchem ein Bureau für den Schlachthof-Inspektor, ein Küche für die Fleischbeschauer und Magazine eingerichtet wurden, während im oberen Geschoss zwei geräumige durch eine Treppe getrennte, luftige und mit gutem Tageslicht versehene Trichinenschausäle angelegt werden konnten.

Garderobe und Abtritte sind in erreichbarer Nähe vorhanden. — Zwei Aufzüge, welche in Erdgeschosshöhe mit einem in den Stallraum eingebauten Probenehmerzimmer in Verbindung stehen, im obersten Geschoss in die zwei Trichinenschausäle ausmünden, vermitteln den Transport der Fleischproben aus den Schlachthallen nach den Untersuchungsräumen. Die früheren Trichinenschauräume sind zu einem Aufenthaltszimmer für die Thierärzte, zu einem der Universität überwiesenen kleinen Laboratorium und zu einem Sitzungs-Zimmer für die Schlacht- und Viehhofs-Deputation umgebaut worden. — Die maschinellen Einrichtungen sind in sachgemässer, gediegener Weise ausgeführt und montirt.

Insbesondere sind alle Neuerungen auf diesem Gebiete zur Anwendung gelangt, von denen an dieser Stelle der Huber'schen Ventilationsvorrichtung zur Verhinderung starker Wrasenbildungen im Brühraum Erwähnung geschehe. — Es sind die Brühbottiche mit einer begehbaren Fundamentgrube versehen, welche mit einem Frischluftkanal in Verbindung gesetzt ist, der seinen Abschluss in dem am südöstlichen Giebel der Schweineschlachthalle auf einem freien Platz errichteten Luftzuführungschlot findet. — Ausserdem ist in der Fundamentgrube des Brühbottichs

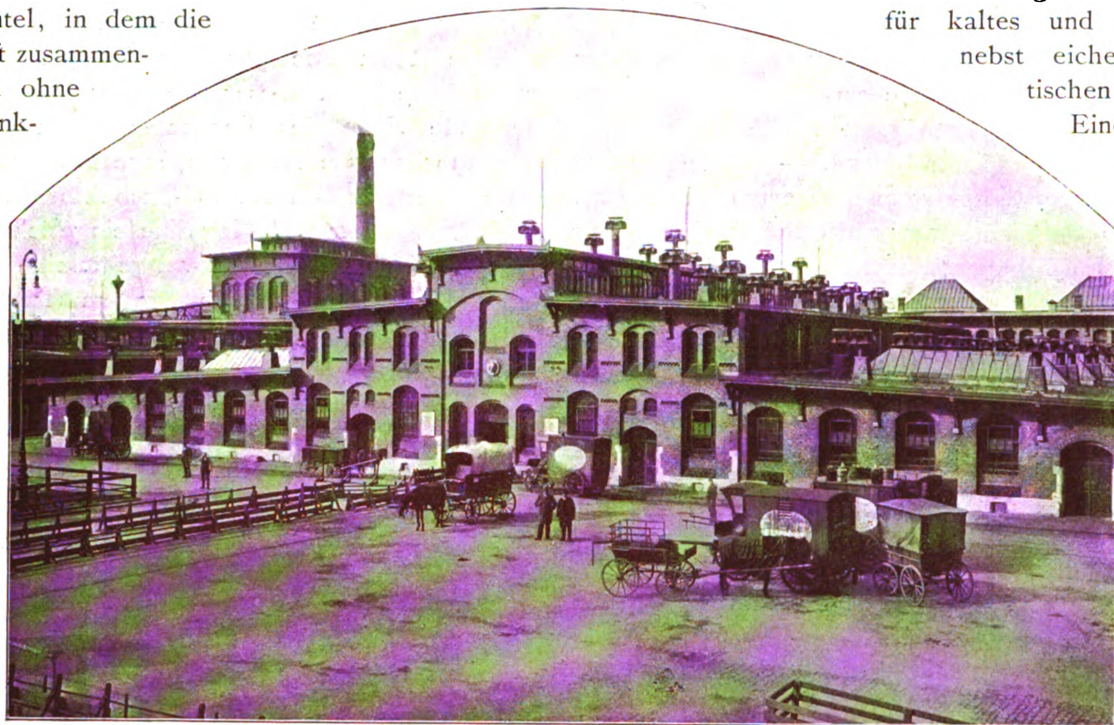
Figur 16.



Innenansicht der Schlachthalle für Kleinvieh.

ein mittels Dampf zu wärmender Rippenheizkörper angebracht. — Tritt dieser Heizkörper in Thätigkeit, so wird die Luft unter dem Brühbottich stark erwärmt; sie steigt vermöge ihres geringeren spezifischen Gewichtes durch einen um den Brühbottich frei gelassenen Zwischenraum in den Brühraum und umfasst den aus dem Brühbottich aufsteigenden Wrasen wie mit einem unsichtbaren Mantel, in dem die wasserhaltige Luft zusammengehalten und fast ohne Wrasenbildung senkrecht aufsteigend einem über dem Bottich angebrachten Dunstschlot zugeführt wird. — Nicht unerwähnt soll indessen hier bleiben, dass diese eisernen Dunstschlote ihren Zweck nur unvollkommen erfüllen, weil die in denselben befindliche kalte und deshalb schwere Luft dem Aufsteigen des Wrasens hinderlich ist. — Die Anordnung von Heizspiralen innerhalb der Schlote dürfte diesen Uebelstand indessen beseitigen. In der vorbeschriebenen Schlachthalle tritt der erwähnte Uebelstand um deshalb nicht in unangenehmer Weise hervor, als der Brühraum eine bedeutende Höhe besitzt, so dass der sich an der Decke ansammelnde Wrasen den Betrieb des Schlachtgeschäfts nicht stört, zumal dieser Wrasen noch durch besondere Entlüftungsschlote und die seitlichen Fenster des Brühraumes ins Freie gelangen kann. Mit Rücksicht auf die feuchten Dämpfe, welche die Decke der Brühräume dauernd bespülen, ist diese aus Stampfbeton zwischen eisernen Trägern ausgeführt, auf welchem die Holzzementeindeckung unmittelbar aufgebracht ist. — Die bedeutende Ausdehnung der Schlachträume bedingte für die Fussboden-Entwässerung die Eintheilung des gesammten Raumes in einzelne für sich zu entwässernde Flächen; so haben die mit einem niedrigen Granitbordrand und aufgesetztem 60 cm hohen eisernen Gitter eingefriedigten Tödtbuchten eine besondere Entwässerung mit direkter Abführung des Blutes in die Kanäle erhalten; weiterhin sind in dem Ausschlachteraum unter den Gerüstsäulen, welche die Laufkrähne tragen, die sehr flachen Rinnen angeordnet worden, welche, um nicht zu viel Abwässer an eine Stelle zusammenfliessen zu lassen, in zahlreiche Einfallschächte entwässern. — Für letztere sind stets Stellen gewählt worden, wo sie dem Verkehr und dem Betrieb am wenigsten hinderlich sind. — Die Fussboden-Entwässerung in der Schweinekuttelei ist ähnlich derjenigen in der Rinderkuttelei, welche im nächsten Abschnitt beschrieben ist, ausgeführt.

Figur 17.



Schlachthalle für Schweine, von Osten gesehen.

d) Kuttelei.

(Blatt 37.)

Die Kuttelei wird fast ausschliesslich zum Reinigen und Brühen der Klauen, Mägen und Därme des Grossviehs benutzt; nur in geringem Umfange wird Material aus der Kleinviehschlachthalle hier verarbeitet. Durch einen von 2 m hohen Mauern eingefassten Mittelgang wird die Kuttelei in zwei Abtheilungen getheilt, in welchen je zwei Brühbottiche, ähnlich denjenigen in der Schweineschlachthalle, zwei grosse Tische zum Abschaben der Wampen und ringsherum an den Wänden zusammen 52 eiserne emaillirte Waschgefässe mit Zapfhahn für kaltes und warmes Wasser nebst eichenen Entfettungstischen aufgestellt sind. Einer der Brühbottiche ist in der Mitte mit einer gusseisernen Säule, welche einen Hakenkranz trägt, versehen; an letzteren werden die zum Brühen der Klauen bestimmten durchlochten Blechkübel aufgehängt. — Weiterhin hat jede Abtheilung einen frei im Raum aufgestellten mit einer Dampfspirale versehenen Heisswasserbottich erhalten, um jederzeit, falls die ringsum an den Wänden entlang geführte Warmwasserleitung nicht genügend warmes Wasser liefert, kochendes Wasser für die Arbeiten zur Verfügung zu haben. — Der Fussboden ist hier von der Mitte jeder Abtheilung ausgehend, mit Gefälle nach den Umfassungswänden verlegt; dort liegen ringsum an den Wänden die Sammelrinnen, über welche die Kaldaunenwaschgefässe und Entfettungstischplatten angebracht sind. Das aus den Waschgefässen abfliessende Wasser gelangt somit direkt in die Rinne und ist letztere, um ein Spritzen und Uebertreten des Wassers nach dem Arbeitsplatz zu verhindern, nach dem Raum zu mit einem niedrigen Bordrande versehen. — Zur allgemeinen Fussbodenentwässerung hat dieser Bordrand in Entfernungen von 1,5—2,0 m Durchbrechungen von 10 cm Weite erhalten.

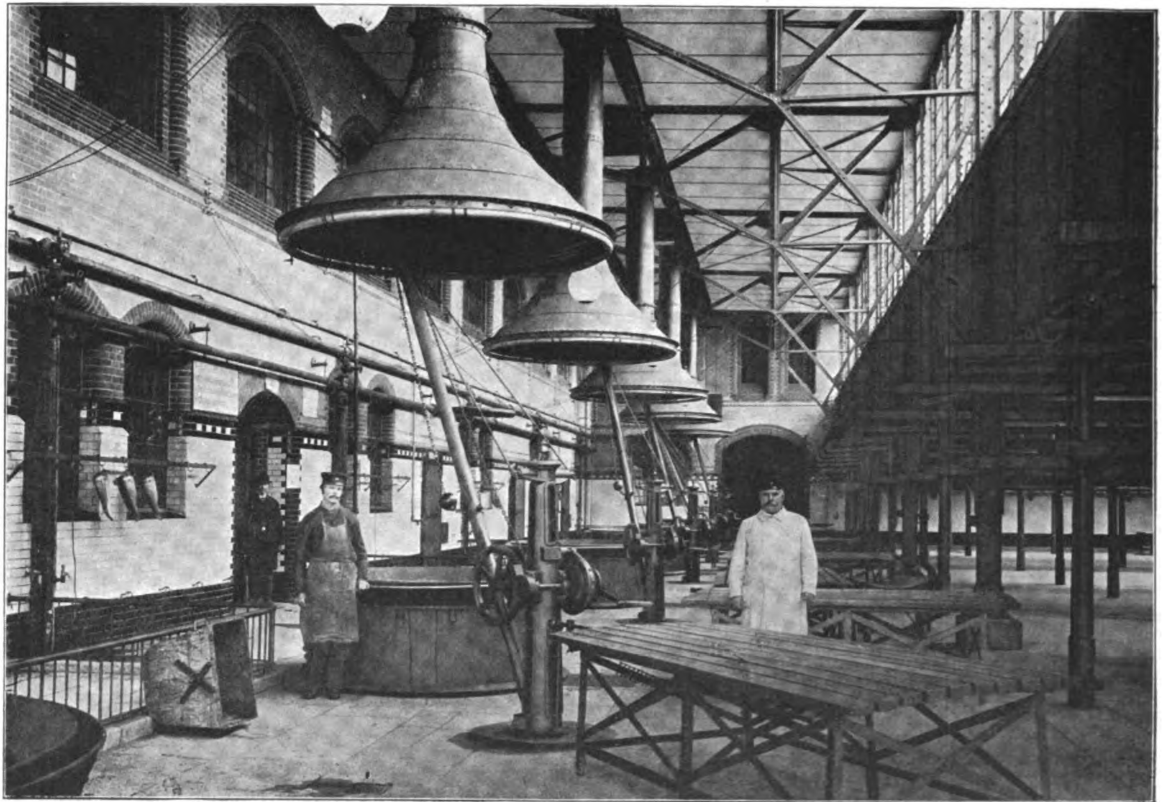
Für ausreichende Beleuchtung und Lüftung ist in diesem Raume ganz besonders gesorgt worden.

e) Verbindungshalle.

Dieses Bauwerk, welches mit verhältnissmässig geringen Kosten errichtet worden ist, da die Hauptmauern zum grössten Theil zwei Gebäuden dienen, hat den Zweck, den Verkehr von den Schlachthallen nach dem Kühlhause und umgekehrt das Austragen des Fleisches aus den Kühlräumen auf die Wagen der Schlächter bei jeder Witterung unter Dach zu ermöglichen. Diesen Zweck erfüllt die Verbindungshalle, die sich somit lediglich als eine überdeckte Strasse darstellt, in vollstem Maasse. Bei einer lichten Breite von rund 15 m und einer Länge von rund 200 m ist sie im Stande, selbst bei regen Schlachttagen den grossen Verkehr zwischen den einzelnen Bauwerken bequem aufzunehmen. Die Bürgersteigbreiten an den Längsseiten der Halle sind verschieden und entsprechen dem sich an diesen Stellen entwickelnden Verkehr, welcher an der Kühlhausseite, insbesondere bei Abfuhr des Fleisches, ein bedeutend regerer

ist. — Mit Rücksicht hierauf sind die Bürgersteige auf der Schlachthallenseite 2 m, auf der Kühlhausseite 3 m breit ausgeführt. Fünf Ausfahrten, zwei an den Giebeln und drei an der südöstlichen Längsseite, verhindern jede Stockung im Verkehr und dienen ausserdem in ihrer zweckmässigen Vertheilung als grosse Lichtöffnungen, welche der Halle eine günstige Beleuchtung geben. — Verstärkt wird diese Lichtzuführung durch hochgelegene seitliche Fenster und an der Strecke der Schweineschlachthalle noch durch vier in das Dach eingebaute je 6,40 : 5,00 m grosse Oberlichte.

Figur 18.



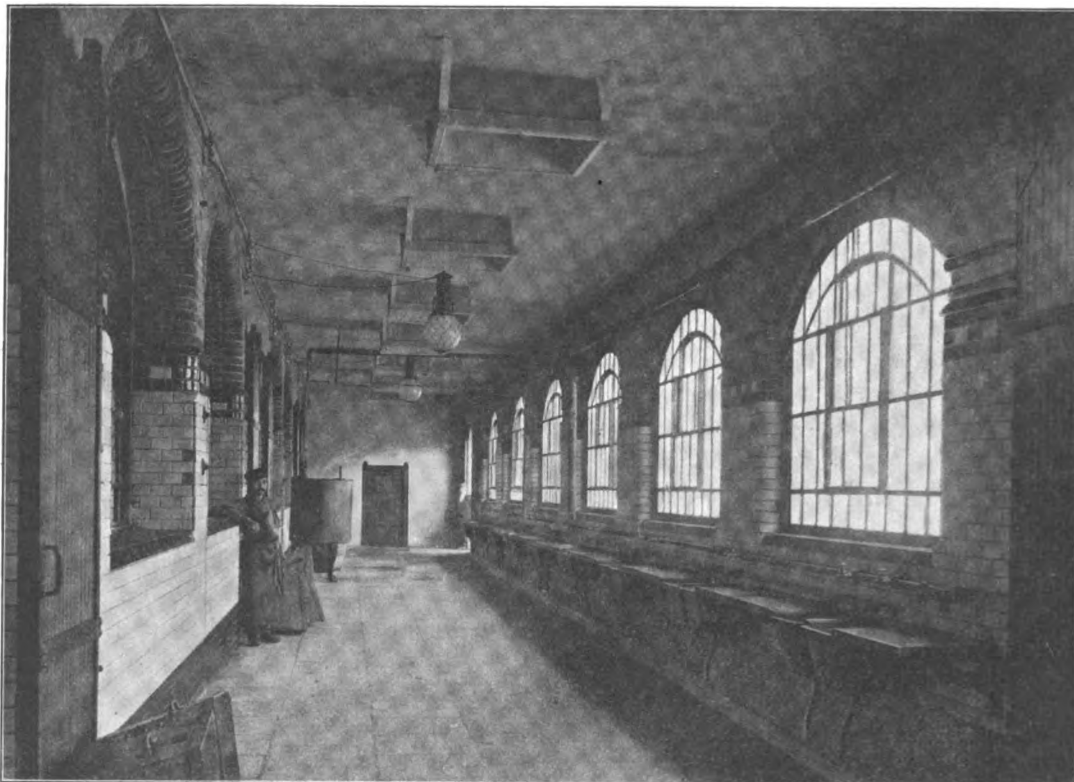
Brühraum der Schlachthalle für Schweine.

f) Kühlhaus.

(Blatt 38, 39, 40, 41 und 42.)

Das Kühlhaus enthält einen Vorkühlraum für Grossvieh von 822 qm Grundfläche, einen solchen für Kleinvieh von 465 qm Grundfläche und den eigentlichen 3038 qm grossen Kühlraum. — Die Vorkühlräume, welche theils zur Entlastung der Schlachthallen bei starkem Schlachtbetrieb dienen, indem die ausgeschlachteten Thiere sofort aus den Schlachthallen nach diesen Räumen abgefahren werden können, theils eine allmähliche Abkühlung des Fleisches vor Einbringen desselben in den Hauptkühlraum bewirken sollen, sind lediglich mit den erforderlichen Aufhängevorrichtungen und den Winden ausgestattet, haben eine Beleuchtung durch Oberlicht und seitliche Fenster erhalten und stehen mittelst der oben beschriebenen Schwebebahn einerseits mit den Schlachthallen für Grossvieh und Schweine, andererseits mit dem grossen Kühlraum in direkter Verbindung. — Für die Schlachthalle für Kleinvieh ist ein Bedürfniss für eine derartige Verbindung bis jetzt noch nicht hervorgetreten; doch ist bei der Bauanlage auf eine etwa später einzubauende Schwebebahn auch aus dieser Halle nach dem Kühlraum bereits gerücksichtigt worden. — Der grosse Kühlraum enthält 356 einzelne Kühlzellen von 5 bis 10 qm Grundfläche und 2,50 m Höhe. — Ueber den Zellen, welche nach oben eine Abdeckung mittelst starken Drahtgitters erhalten haben, liegen die hölzernen Kanäle, durch welche die kalte Luft dem Kühlraum zugeführt bezw. die verbrauchte Luft abgeführt wird. — Die Wände der Fleischzellen bestehen aus senkrecht gestellten eisernen Gitterstäben von 12 mm Durchmesser, welche in je 50 cm Höhe durch einen waagerechten Eisenstab gefasst und gegen Durchbiegen gesichert sind. Die Zellenthüren sind als Schiebethüren ausgebildet. — Die innere Ausstattung jeder Zelle besteht aus doppelten Hakenrahmen und zwar aus festen Haken für die schweren Stücke, wie Rinderviertel, Schweinehälften etc. und beweglichen schwächeren Haken für kleinere Fleischtheile.

Figur 19.

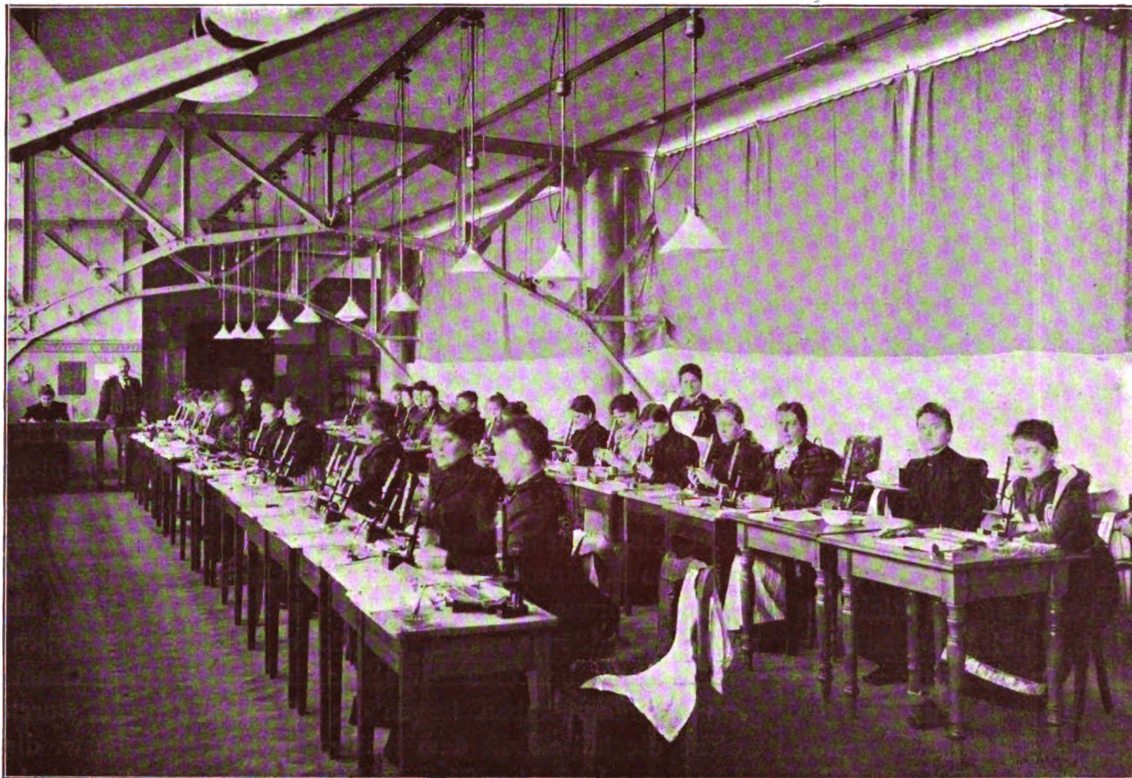


Kaldaunenwäsche der Schlachthalle für Schweine.

Im Fussboden entwässern dieselben nach den Gängen zu und sind, um den Zellenmiethern, denen die Reinigung der Zellen selbst obliegt, die Möglichkeit zu nehmen, den Schmutz der Nachbarzelle zuzuschieben, ringsherum im Fussboden, mit Ausnahme der am Gange gelegenen Strecke, mit einem 10 cm hohen mit Cementmörtel abgeputzten Bordrand versehen. — Die Tagesbeleuchtung des Raumes erfolgt ausschliesslich

durch in den Gängen angeordnete Oberlichte, welche mit dreifacher Luftisolirschicht und senkrecht gestellten Brettwänden zum Auffangen der direkten Sonnenstrahlen versehen sind. — Die Isolirung des Kühlraumes und der Vorkühlräume erfolgt durch 1 m starke mit Luftschichten versehene Umfassungsmauern, durch einen soliden Cementgussfussboden, welcher auf einer 60 cm starken Koaksaschenschicht mit Klinker-Unterlage gestreckt wurde, und durch eine 25 cm hohe Schüttung von Kieselguhr auf den aus porösen Steinen hergestellten Deckengewölben. — Vier gut isolirte in Vorräume verlegte Eingänge, welche mit dreifachem Thürverschluss versehen sind, vermitteln den Verkehr von der Verbindungshalle bezw. den Vorkühlräumen nach dem grossen Kühlraume.

Figur 20.



Innenansicht eines Trichinenschauraumes.

g) Maschinen- und Kesselhaus, Wasserthurm und Akkumulatorenraum.

Unmittelbar angeschlossen an das Kühlhaus sind die oben genannten dem maschinellen Betrieb des Schlachthofes dienenden Bauwerke, von denen das wichtigste, das Maschinen- und Kesselhaus, die südliche Begrenzung der gesammten Baugruppe bildet.

Dieses enthält den 460 qm grossen Maschinenraum, in welchem drei gleich grosse Dampfmaschinen und drei Kompressoren für die nach dem Ammoniak-Kompressionssystem arbeitende Kühlanlage aufgestellt sind.

Die mit Porzellanplättchen bekleideten Wände, der mit Mettlacher Fliesen belegte Fussboden und reichliche in mässig bunter Verglasung ausgeführte Oberlichte geben dem Raum ein freundliches, gediegenes Aussehen.

In dem sich südwestlich anschliessenden Kesselraume sind vier Kessel von je 180 qm Heizfläche aufgestellt; diese liefern sowohl für die Kühlanlage, wie für den gesammten Schlachthof den erforderlichen Betriebsdampf. — Sie sind mit einer Dehne'schen Wasserreinigungsanlage, welche das Speisewasser von den den Kesselstein bildenden Stoffen befreit, verbunden. — Ein am südlichen Giebel bequem gelegener Kohlenlagerplatz mit Gleisanschluss zur unmittelbaren Anfuhr des Brennmaterials an die Betriebsstätte und der 40 m hohe, am oberen Ende 2 m weite Dampfschornstein bilden die weiteren Bautheile der Anlage. — Endlich sind neben dem Kesselhause in einem besonderen Raume die Dampfmaschinen und die Dynamos für die elektrische Beleuchtung, mit welcher sämmtliche Innenräume und auch die Strassen des Schlacht- und Viehhofes ausschliesslich versehen sind, untergebracht. Von der Mitbenutzung von Gaslicht wurde abgesehen, weil dies die Herstellung eines weitläufigen Gasrohrnetzes neben den sehr ausgedehnten elektrischen Leitungen gefordert und die Einrichtungskosten der gesammten Beleuchtungsanlage unnöthig um ein ganz Bedeutendes hinaufgeschraubt hätte. — Die beiden für den angegebenen Zweck aufgestellten, stehenden Verbund-Dampfmaschinen, welche ihren Abdampf in der Regel zur Anwärmung des in einem der vier Hochreservoire zu erzeugenden Warmwassers und gleichzeitig zur Herstellung keimfreien Eises hergeben, sonst aber mit Auspuff arbeiten, besitzen bei einer Umdrehungszahl ihrer Hauptwelle von 160 in der Minute und einer Eintrittsspannung des Dampfes von 7,5 Atm. eine Leistung von je 135 Pferdestärken. Jede dieser Maschinen ist mit zwei mit ihr gekuppelten, zum Laden von Akkumulatoren geeigneten Gleichstrom-Dynamos ausgerüstet, welche bei 110—150 Volt eine Stromstärke von 420 bezw. 310 Ampère oder 46600 Watt erzeugen. Nebenbei ist eine Akkumulatoren-Batterie Tudor'schen Systems von 130 Zellen vorhanden, welche eine Ladestromstärke bis zu 278 Ampère und bei einer Entladestromstärke von 356 Ampère ein Aufnahmevermögen von 1075 Ampèrestunden besitzt. Die Batterie, welche am Tage geladen wird, dient dazu, die Lampen in den Stunden, in denen die Maschinen wegen des geringen Lichtbedarfs, wie beispielsweise in der Nacht, nur wenig belastet sein würden und deshalb abgestellt werden, mit Strom zu versorgen. Von der Schalttafel des Maschinenraumes zweigen vier unterirdisch geführte Kabelstränge nach vier Hauptvertheilungspunkten ab, auf welche weiter unten noch näher eingegangen werden wird.

Zwischen dem Maschinen- und Kesselhause einerseits und den Vorkühlräumen andererseits ist der Wasserthurm eingebaut, welcher ausser seinem eigentlichen Zweck, der Aufnahme von vier runden je 120 cbm fassenden und 10,60 m über Terrain liegenden Hochbehältern, im Erdgeschoss den Generator zur Erzeugung von Kunsteis, sowie den Refrigerator und in den oberen Stockwerken noch verschiedene zur Kühlanlage gehörige Apparate enthält. Ausserdem ist in ihm der Raum zur Aufnahme der Akkumulatorenbatterie und ein kleines Magazin für die Vorräthe der elektrischen Beleuchtungsanlage untergebracht.

Südwestlich an den Wasserthurm anschliessend ist noch eine für die laufenden Reparaturen der Gesammtanlage erforderliche Schlosser- und Schmiedewerkstatt eingerichtet, deren Schmiedefeuer in den grossen Dampfschornstein eingeführt worden ist.

Einige wichtige Theile der Kühlanlage, wie die Apparate zur Erzeugung der kalten Luft und der Berieselungskondensator, haben ihren Platz über dem Vorkühlraum für Kleinvieh erhalten.

Dieser Platz wurde bezüglich der Luftkühler, welche vom Maschinenhause aus mittelst in der Verbindungshalle entlang geführten Seiltriebs in Bewegung gesetzt werden, um deshalb gewählt, um die kalte Luft auf dem kürzesten Wege den Vorkühlräumen und dem grossen Kühlraume zuzuführen; bezüglich des Berieselungskondensators, weil dieser einen hohen luftigen Standpunkt erfordert, wie weiter unten erörtert wird.

Ueberdeckt ist der Kondensator durch ein flaches Holzzementdach, während seitlich angebrachte Jalousien die direkten Sonnenstrahlen von den Ammoniakspiralen abhalten.

Die Kühl- und Eiserzeugungsanlage ist für eine stündliche Kälteleistung von 440000 Calorien eingerichtet, welche zum Theil zur Kühlung der beiden Vorkühlräume für Gross- und Kleinvieh und der eigentlichen Kühlhalle, zum Theil zur Erzeugung künstlichen Eises in Anspruch genommen werden.

Die Anlage setzt sich aus folgenden Einzel-Apparaten und Maschinen zusammen.

Figur 21.



Luftzuführungsschlot der Schlachthalle für Schweine.

1. Die Motore. Als solche dienen drei liegende Einzylinder-Dampfmaschinen, mit direkt durch den Regulator beeinflusster Sulzer'schen Ventilsteuerung. — Zwei dieser Dampfmaschinen sind jeweils für den Betrieb, die dritte stets als Reserve bestimmt. — Eine Dampfmaschine ist mit Kondensationseinrichtung versehen, die beiden anderen sind für Auspuff konstruirt; die erstgenannte Maschine kann indessen gleichfalls mit Auspuff arbeiten, indem ein angefügtes Umschaltventil gestattet, den abgehenden Dampf entweder in den Niederschlagsraum der Kondensationseinrichtung, oder in das gemeinschaftliche Auspuffrohr zu leiten. — Jede der drei Dampfmaschinen hat 430 mm Zylinderdurchmesser und 950 mm Kolbenhub.

2. Die Rückkühleinrichtung für das Einspritzwasser der Kondensations-Dampfmaschine. Da für sämmtliche Schlachthofzwecke lediglich Wasser aus der städtischen Wasserleitung zur Verfügung steht, so mussten Einrichtungen getroffen werden, welche gestatten, mit möglichst geringer Menge Wasser arbeiten zu können. — Deshalb wird das aus der Kondensationseinrichtung abfliessende warme Wasser vermittelst einer rotirenden Pumpe angesaugt und in die Wasservertheilungseinrichtung eines Rückkühlapparats befördert. Dieser Rückkühlapparat besteht aus einem Sammelschiff aus Eisenblech, oberhalb dessen verzinkte Drahtgeflechte straff gespannt sind, so dass das vertheilte warme Wasser von oben nach unten gleichmässig an den Geflechten herunterrieselt, während dieselben gleichzeitig von der Aussenluft bestrichen werden. Hierbei kühlt sich das Wasser genügend ab, sammelt sich in dem Schiff, fliesst in die im Fundamentraum des Maschinenhauses angeordnete Einspritzwassergrube, um aus dieser in den Niederschlagraum der Kondensationseinrichtung eingesaugt zu werden, den Abdampf der Dampfmaschine niederzuschlagen, erwärmt von Neuem dem Rückkühlapparat zugepumpt zu werden und so fortwährend einen Kreislauf begehend, fortgesetzt die Kondensationswärme des abgehenden Maschinendampfes an die Aussenluft zu übertragen und mit geringen Mitteln den Nutzen der Kondensation gewährend.

Der Rückkühlapparat steht im Freien, oberhalb des Daches des Maschinenhauses. — Von dem Sammelschiff führt eine besondere Ueberlaufleitung in die Kanalisation, um das mitgerissene Dampfzylinderöl abführen zu können. Sowohl von der Einspritzwassergrube, als auch von dem Ueberlaufrohr der Kondensationseinrichtung führen in geeigneter Weise angeordnete Abflussrohre gleichfalls in die Kanalisation, um etwa überschüssiges Wasser aus dem Kreislauf entfernen zu können. Je nach dem Feuchtigkeitsgehalt der Aussenluft und der Windstärke verdunstet mehr oder weniger des über den Rückkühlapparat rieselnden Wassers, während dasselbe durch den niederschlagenden Dampf ständig vermehrt wird. Als weiterer Ersatz dient städtisches Leitungswasser, welches vorher anderen Zwecken bereits gedient hat, worüber weiter unten Näheres mitgetheilt wird.

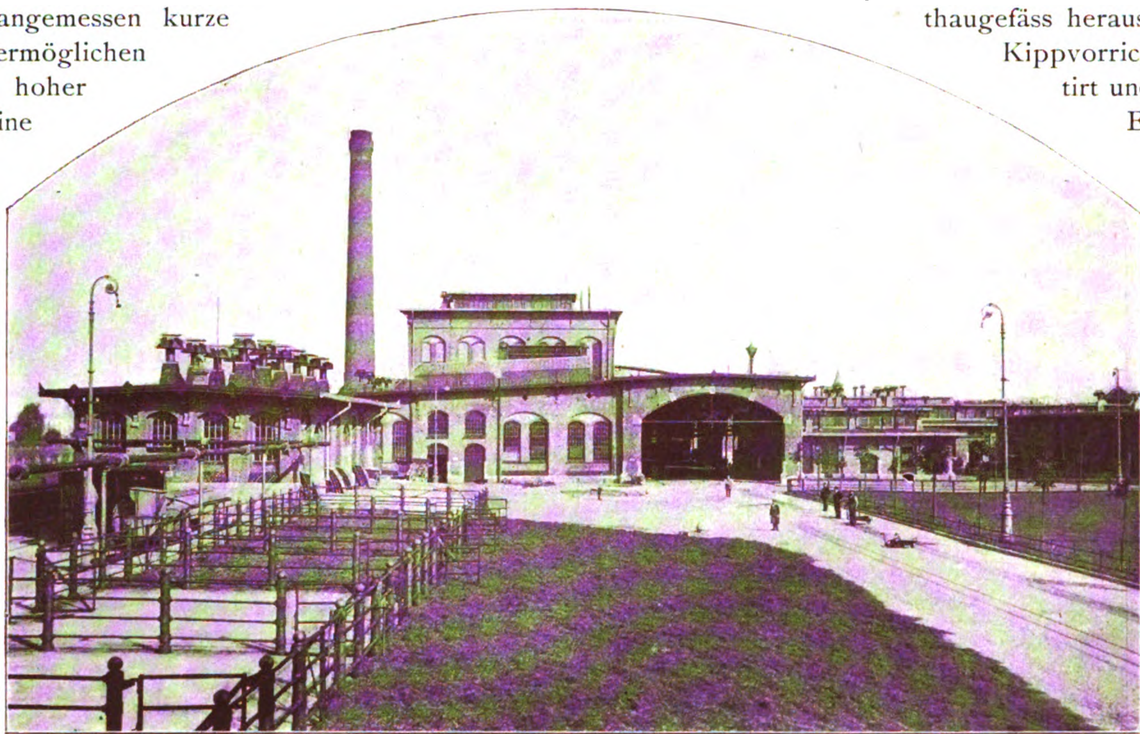
3. Die Ammoniakkompressoren. An jede der drei Dampfmaschinen ist seitlich ein Linde'scher Ammoniak-Kompressor No. 16 angekuppelt, so dass die zu dessen Betriebe erforderliche Arbeitsleistung direkt von der Schwungradwelle übertragen wird. — Jeder Kompressor hat eine prospektmässige Kälteleistung von 220000 Kalorien stündlich, so dass zwei Kompressoren für den vollen Betrieb ausreichen, während der dritte als Reserve dient.

4. Die Salzwasserkühler. Die gesammte erzeugte Kälte wird zunächst an eine ca. 20-prozentige, mit ca. 5 Prozent Soda neutralisisirte Kochsalzlösung übertragen. Erzeugt wird die Kälte, indem flüssiges Ammoniak unter der absaugenden Einwirkung der Kompressoren zur Verdampfung bei — 10° bis — 15° C. gezwungen wird, welche Verdampfung im Inneren von schmiedeeisernen Spiralen geschieht, die ihrerseits von der abzukühlenden, nicht gefrierenden Salzlösung umgeben sind. Ein Theil der Spiralen befindet sich konzentrisch gewickelt und auf zwei Sätze vertheilt in einem ovalen Gefäss aus Eisenblech, mit

Mittelwandung, so dass in jedem Abtheil ein Spiralansatz enthalten ist. Der andere Theil der Spiralen ist in dem unteren Abtheil des Eisgenerators gebettet, während in dem oberen, durch einen horizontalen Blechboden theilweise abgetrennten Abtheil desselben Raum zur Aufnahme der Eiszellen, welche zur Eiserzeugung dienen, geschaffen ist. Je zwei Rührwerke, welche in dem ovalen Salzwasserkühler und in dem Eisgenerator einmontirt sind, bewirken eine lebhafte Bespülung der Spiralen durch das Salzwasser und ausserdem im Generator eine fortwährende Bespülung der Eiszellen mit frischgekühltem Salzwasser, indem letzteres im Kreislauf zwischen Spiralenraum und Zellenraum erhalten wird.

5. Die Eiserzeugungseinrichtung. Das Eis wird in einzelnen Zellen erzeugt, deren Wasserinhalt im Verhältniss zu der während des Gefrierens äusserlich von dem kalten Wasser berührten Oberfläche klein ist, um angemessen kurze Gefrierzeit zu ermöglichen und es ist von hoher Bedeutung, eine gleichmässige Füllung der einzelnen Eiszellen zu bewirken, damit die Gefrierzeit gleichmässig und vortheilhaft gehalten werden kann. — Hierzu dient die automatische Füllvorrichtung. — Dieselbe besteht aus einem länglichen, rechteckigen Kasten, welcher durch Querscheidewände in 20 gleichgrosse Abtheilungen getheilt ist, deren jede genau dem Wasserinhalte einer Eiszelle entspricht. Die Scheidewände sind nicht so hoch reichend, wie der Kasten selbst, liegen mit ihrer Oberkante genau in einer horizontalen Ebene, zugleich mit der lichten Unterkante eines Ueberlaufs. — Wird der Kasten mit Gefrierwasser, was vom Boden jeder Abtheilung aus geschieht, angefüllt, so füllen sich alle einzelnen Abtheilungen gleichmässig voll, jeder Ueberschuss an Wasser fliesst durch den Ueberlauf ab. Jede Abtheilung ist am Boden mit einem Gummischlauch versehen, welcher zu einem entsprechend gebogenen Zellenfüllrohr führt. Die Füllrohre sind neben einander in gleichen Abständen und in Verbindung mit einer drehbaren Welle angeordnet und durch Gegengewicht ausbalanzirt, so zwar, dass man durch Niederdrehung eine gleichmässige Entleerung der einzelnen Abtheilungen in die Eiszellen bewirken kann, während durch Hochdrehen die Entleerung ausgeschlossen wird. — Entsprechend den 20 Abtheilungen der Füllvorrichtung und in gleichen Abständen von Mitte zu Mitte sind je 20 Eiszellen in einen fahrbaren Rahmen (Zellenwagen) gespannt, welcher Oesen trägt, um mittelst der Ketten des zur Zellenbedienung angeordneten Laufkrahnes gehoben und gesenkt zu werden. — Der Laufkrahn ist mit Seilbetrieb für alle Bewegungen eingerichtet. — Je 20 zusammengespannte Eiszellen werden vermittelst des Laufkrahnes vor die Füllvorrichtung gefahren und an dieser schwebend, gleichmässig mit Gefrierwasser gefüllt und darin in das kalte Salzwasser des Generatorraumes eingehängt, und zwar nur so tief, dass kein Salzwasser in das reine Gefrierwasser überfliessen kann. — Der Zellenwagen ruht auf Laufschienen und kann zugleich mit allen übrigen Zellenwagen vermittelst eines Verschubmechanismus in dem Generator vorwärts bewegt werden, so dass er an dem der Füllvorrichtung entgegengesetzten Generatorende anlangt, wenn das Gefrierwasser zu brauchbarem Kunsteis erstarrt ist. — Alsdann wird der Zellenwagen sammt ausgefrorenen Zellen vermittelst des Laufkrahnes aus dem Salzwasser herausgehoben und in das mit lauwarmem Wasser gefüllte Aufthaugefäss eingetaucht, bis die Eisblöcke sich soweit von den Zellenwandungen losgelöst haben, dass sie aus den Zellen herausgehen. Wagen und Zellen werden aus dem Aufthaugefäss herausgehoben, in die Kippvorrichtung transportirt und auf die schräge Eisrutsche umgekippt, wobei die einzelnen Eisblöcke aus den Zellen herausrutschen und fertig zur Verwendung bereit liegen. — Die entleerten Zellen werden mitsammt ihrem Wagen wieder hochgekippt, zur Füllvorrichtung gefahren, automatisch gefüllt und von Neuem in das Salzbad eingesetzt. Jede Eiszelle ergiebt 12,5 kg Eis = $^{1}/_{4}$ Zentner. Vorhanden sind 30 Wagen mit je 20 Eiszellen, also zusammen 600 Eiszellen. Die garantirte Eisleistung beträgt 300 Zentner in 25 Stunden, doch wurden bei starkem Eisbedarf schon bis 500 Zentner hergestellt.

Figur 22.



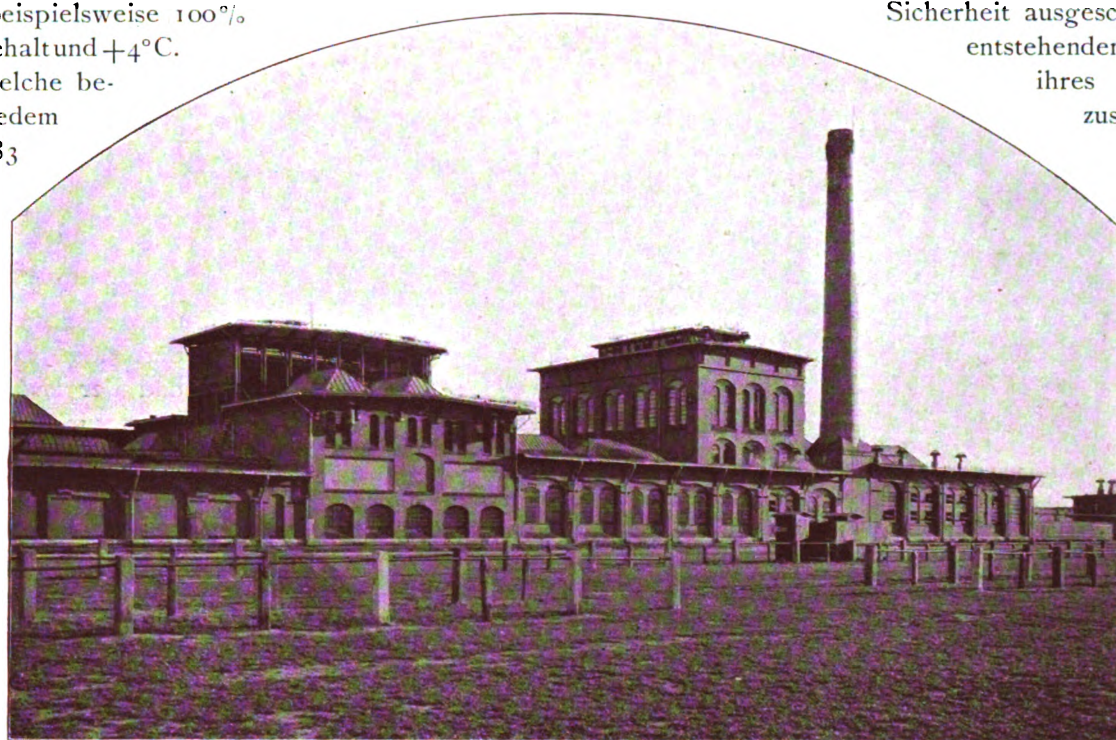
Verbindungshalle und Maschinenhaus, von Süden gesehen.

6. Die Einrichtung zur Herstellung destillirten, reinen und luftfreien Gefrierwassers. Das Gefrierwasser wird aus dem Abdampf der Dampfmaschinen, sowohl der Kühlanlage, als gegebenen Falles aus der Lichtstation gewonnen. Der Abdampf wird zunächst in besonderen Apparaten von dem etwa mitgerissenen Dampfzylinderöl befreit, alsdann in die, in dem Reservoir zur Erzeugung warmen Wassers für den Schlachthofbetrieb befindliche Heizspirale geleitet, nutzbar gemacht und dabei kondensirt, also in den tropfbar flüssigen Aggregatszustand versetzt. Das heisse Kondensat wird in einem Sammelreservoir aufgespeichert und nach Bedarf automatisch dem Aufkochgefäss zugeleitet, in welchem durch schnelles Aufkochen alle etwa in ihm enthaltene Luft ausgetrieben wird. — Aus dem Aufkocher wird das heisse entluftete Kondensat abgepumpt und durch die in einem Kaltwasserreservoir liegende Kühlspirale geleitet, abgekühlt und alsdann dem Reservoir für gekühltes Kondensat zugeleitet. — Letzteres ist mit Einrichtungen versehen, um eventuell

noch vorhandene Spuren von Oel auszuscheiden. Zuletzt führt eine Ableitung zu der automatischen Füllvorrichtung, in deren Abtheilungen das Gefrierwasser von unten eingeführt wird, um keine Luft mehr aufnehmen zu können. — Das reine entluftete Kondensat ergiebt Klareis.

7. Einrichtung zur Luftkühlung in den Vorkühlräumen und der Kühlhalle. Zur Schaffung der für eine gute Konservirung des Fleisches erforderlichen Luft ist in vorliegendem Falle eine indirekte Kühlung der genannten Räume gewählt worden, das heisst, es wird ausserhalb der Räume eine Luft erzeugt, welche die vorschriftsmässige Beschaffenheit bezüglich der Temperatur, des Feuchtigkeitsgehaltes und der Reinheit besitzt, und diese Luft wird sodann durch Ventilatoren und Rohrleitungen den Kühlräumen zugeführt. Zum Verständniss der hierzu erforderlichen Apparate, welche weiter unten beschrieben sind, sei zunächst Folgendes vorausgeschickt: Kühlt man Luft von beispielsweise 100% Feuchtigkeitsgehalt und +4° C. Temperatur, welche bekanntlich in jedem Kubikmeter 4,983 Gramm gesättigten Wasserdampf enthält, auf —3° C. ab, so müssen aus jedem Kubikmeter bedingungslos 4,983—2,987 = 1,996 g Feuchtigkeit in Form kondensirten Wassers herausfallen, denn 1 cbm Luft kann bei —3° C. unmöglich mehr als 2,987 g Feuchtigkeit enthalten (bei normalem Barometerstand). Erwärmt man alsdann diese Luft wieder auf + 4° C., so zeigt sie einen Feuchtigkeitsgehalt von 2,987 : 4,983 = rund 60% und jedes Kubikmeter kann bis zu 1,996 g Feuchtigkeit aufnehmen. Hierauf beruht die Einrichtung zur Entfeuchtung und gleichzeitigen Kühlung der Kühlhausluft. — Sowohl in den Vorkühlräumen, als auch in der Kühlhalle sind Luftvertheilungskanäle aus Holz angeordnet, welche mit einzelnen Schlitzöffnungen versehen sind. Ein Theil dieser Kanäle dient zur gleichmässigen Absaugung gebrauchter Luft aus den höchsten Partieen des Raumes (Saugkanäle), der andere Theil zur gleichmässigen Zuführung frisch entfeuchteter und gekühlter Luft (Druckkanäle). — Das Holz der Kanäle ist durch doppelten Anstrich mit starker Eisenvitriollösung imprägnirt und gegen Fäulniss geschützt. Vermittelst vier grosser Blackmann'scher Ventilatoren wird die gebrauchte Luft aus den Kühlräumen abgesaugt, den vier rotirenden Luftkühlapparaten zugeführt und nach erfolgter Kühlung, Entfeuchtung und Reinigung ohne Weiteres in die Räume zurückgeblasen. — Die Luftkühlapparate bestehen aus rechteckigen Kästen zur Aufnahme kalter Salzlösung und einer Anzahl rotirender quer darüber und hintereinander liegender Wellen, auf denen viele Eisenblechscheiben in gleichmässigen Abständen befestigt sind, so zwar, dass dieselben jeweils zu einem Theil in das kalte Salzwasser eintauchen, zum anderen Theil mit Salzwasser benetzt herausragen. — Die Kästen sind mit einem die oberen Theile der Scheiben umschliessenden Haubendeckel abgedeckt. Jeder Luftkühlapparat ist an einem Ende mit einem der vier Ventilatoren so verbunden, dass die aus den Kühlräumen vermittelst der Saugkanäle abgesaugte Luft um den freien Theil der rotirenden Scheiben und zwischen den einzelnen Scheiben hindurchgedrückt wird, um am anderen Ende des Apparates wieder in die Druckkanäle entweichen zu können. Die zirkulirende Luft wird bei der Berührung mit den grossen mit kaltem Salzwasser benetzten Scheibenoberflächen in erster Linie stark abgekühlt; weiterhin wird aber auch bei dieser Kühlung die entsprechende Menge Feuchtigkeit kondensirt, ausgefällt und von dem Salzwasser aufgenommen, und endlich wird in Folge der durch die ausscheidende Feuchtigkeit entstehenden Nebel jede Unreinigkeit mit Sicherheit ausgeschieden, indem die entstehenden Nebel vermöge ihres Bestrebens, sich zusammenzuballen, jeden fremden Gegenstand umschliessen und niederziehen. Da die Luft immer wieder von Neuem durch die Kühlapparate geblasen wird, so findet eine fortwährende Kühlung, Entfeuchtung und Reinigung statt. — Die aus den Druckkanälen in die Kühlräume austretende Luft nimmt Wärme auf, und zwar Reibungswärme, einstrahlende Aussenwärme und Fleischwärme, erhöht hierdurch ihre Temperatur und wird hierbei relativ trockener, so dass sie wieder geeignet wird, dem Fleisch entweichende Feuchtigkeit aufzunehmen und in das Salzwasser zu übertragen. Das Salzwasser wird durch Aufnahme dieser Feuchtigkeit verdünnt und muss in gleichem Maasse verstärkt werden, damit es seine nicht gefrierende Eigenschaft dauernd bewahrt. — Um Kälteverluste nach Möglichkeit zu vermeiden, sind die Luftkühlapparate und ebenso die ausserhalb der Kühlräume liegenden Luftleitungen bestens isolirt. Dagegen sind die Letzteren, soweit möglich, in die Räume verlegt, so dass Kälteverluste hier gänzlich ausgeschlossen sind. — Das kalte Salzwasser in den Luftkühlapparaten muss naturgemäss fortwährend erneuert werden, um fortdauernd kühlend auf die zirkulirende Luft einwirken zu können. Zu diesem Zwecke sind zwei rotirende Kapselpumpen vorhanden, welche einen Kreislauf des Salzwassers zwischen den Luftkühlapparaten, dem Eisgenerator und dem ovalen Salzwasserkühler bewirken. Die hierzu dienenden Rohrleitungen sind so angeordnet, dass der Kreislauf entweder durch Generator und Salzwasserkühler, oder nur durch letzteren geschieht.

Figur 23.



Westseite des Kühl- und Maschinenhauses.

Um nach Bedarf frische Aussenluft in die Kühlräume leiten zu können, ist die Anordnung getroffen, dass die

Ventilatoren auch direkt aus der Atmosphäre saugen können. Die frische Aussenluft wird gleichfalls durch die Luftkühlapparate gedrückt, gelangt also erst nach erfolgter Kühlung, Entfeuchtung und Reinigung in die Fleischräume.

8. Die Einrichtung zur Anwärmung der Luft für die Kühlräume. Wie unter Punkt 7 angeführt wurde, ist eine nachherige Erwärmung der abgekühlten Luft erforderlich, um sie auf den nothwendigen Trockenheitsgrad zu bringen. Dies geschieht im Sommer ohne Weiteres durch die Reibungs-, die einstrahlende Aussenwärme und die Fleischwärme.

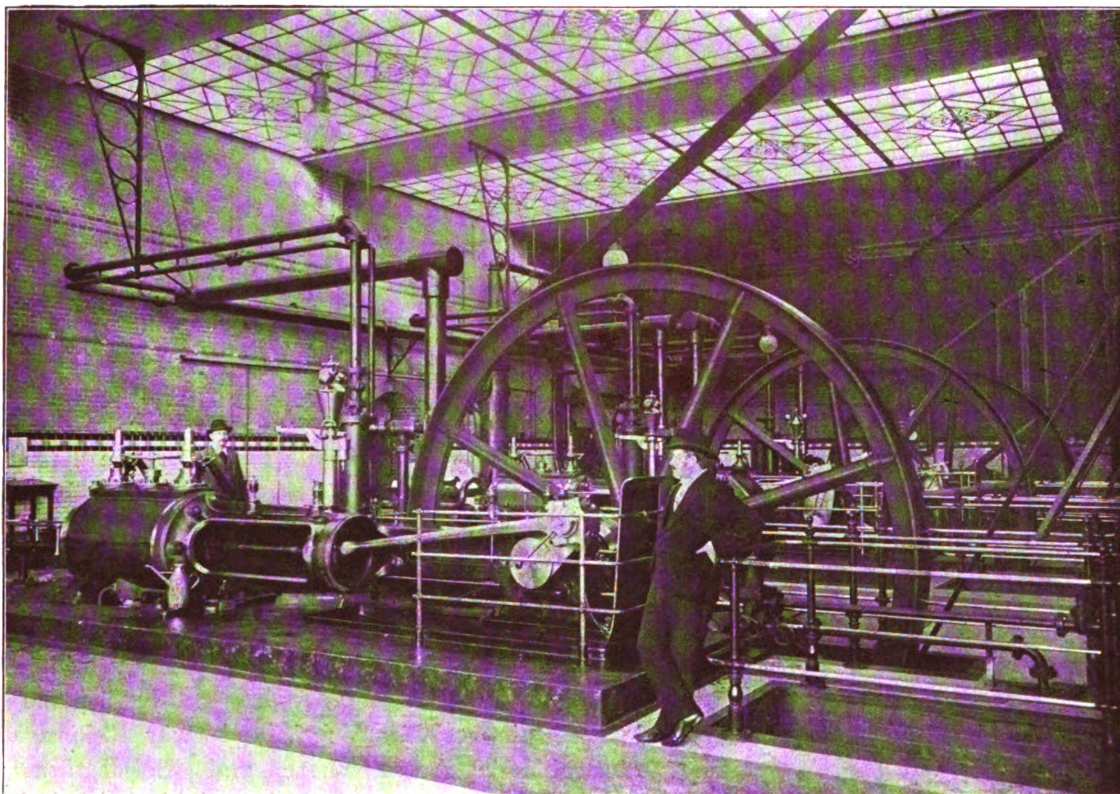
In kühleren Jahreszeiten reichen diese Wärmemengen indessen nicht aus und es muss zu einer künstlichen Erwärmung übergegangen werden. Zu diesem Zwecke sind in den Luftdruckkanälen Rippenkörper mit Dampfheizung eingerichtet.

9. Die Dampfmaschine für den Lüftungs- und Werkstattbetrieb. Um im Winter bei trockener Aussenluft lediglich vermittelst Luftbewegung und nach Bedarf mit Heizung arbeiten zu können, ist eine besondere kleine Dampfmaschine von 16 HP aufgestellt, welche hierzu und zum Betrieb der Werkstattmaschinen dient.

10. Die Ammoniak-Kondensatoren. Das, vermittelst der absaugenden Wirkung der Kompressoren in den Spiralen des Generators und Salzwasserkühlers zur Verdampfung, also zum Uebergang aus dem tropfbar flüssigen in den gasförmigen Zustand gebrachte Ammoniak muss wieder in den tropfbaren Zustand zurückgeführt werden, um von Neuem, kälteerzeugend, verdampfen zu können. Zu diesem Zwecke wird dasselbe in den Kompressoren komprimirt und hierdurch auf höhere Temperatur gebracht, um alsdann unter der Einwirkung des Kompressionsdruckes und gleichzeitiger Abkühlung vermittelst Wassers zu kondensiren. — Das kondensirte, tropfbar flüssige Ammoniak wird den Spiralen im Generator und Salzwasserkühler wieder zugeführt und seiner Menge nach durch Regulirventile bemessen.

Die beiden getrennten Ammoniakkondensatoren weichen in ihrer Konstruktion von den früher allgemein üblichen Eintauchkondensatoren ab, weil bei Weitem weniger Kühlwasser verfügbar ist, als letztere erfordern; sie sind als Berieselungskondensatoren konstruirt und bestehen aus einem Sammelschiff aus Eisenblech, in welchem die schmiedeeisernen je in einer Ebene dicht übereinander gewickelten Spiralensätze, stehend angeordnet sind. Oberhalb eines jeden Spiralensatzes befindet sich eine Wasservertheilungseinrichtung, welche eine gleichmässige Wasserberieselung der Spiralen ermöglicht. — Die einzelnen Wasservertheilungen jedes Kondensators sind durch ein Querrohr mit einander verbunden, welches mit der Druckleitung einer Centrifugalpumpe zusammenhängt. Die Centrifugalpumpe saugt aus dem Sammelschiff und drückt in die Wasservertheilungseinrichtungen, von wo aus das Wasser über die Spiralen rieselnd, wieder in das Sammelgefäss gelangt und von Neuem zur Berieselung der Spiralen verwendet wird. — Das berieselnde Wasser wirkt abkühlend auf das zu kondensirende Ammoniak ein, nimmt somit dessen Kondensationswärme auf. Die Ammoniakkondensatoren befinden sich an luftiger Stelle in einem ringsherum mit stellbaren, stehenden Jalousien versehenen Aufbau; sind also vor Sonnenstrahlen geschützt, indessen der Luftbewegung dauernd ausgesetzt. — Je nach der Stärke der Luftbewegung und der Lufttrockenheit verdunstet mehr oder weniger des rieselnden Wassers, durch die entstehende Verdunstungskälte das Ammoniak indirekt abkühlend. — Als Zusatzwasser zum Ersatz für das verdunstende sind nur ganz geringe Mengen städtischen Leitungswassers nöthig, welches zunächst durch einen Kühlapparat fliesst, um das kondensirte Ammoniak nach Möglichkeit abzukühlen.

Figur 24.



Innenansicht des Kühlmaschinen-Raumes.

11. Die Ammoniakverbindungsleitungen und zugehörigen Armaturen. Die Kompressoren sind mit den Spiralen des Generators, Salzwasserkühlers und der Kondensatoren verbunden und zwar so, dass jeder Kompressor auf jeden Apparat arbeiten kann. Die erforderliche Anzahl übersichtlich angeordneter Manometer zeigt den jeweils in den Apparaten herrschenden Druck und die zugehörige Temperatur an. Zur gleichmässigen Vertheilung des flüssigen Ammoniaks auf die einzelnen Generatorspiralen ist ein rotirender Vertheiler (D.R.P. No. 65968) vorgesehen. Um die für hohen Kälteeffekt, geringe Reibungsverluste und geringe Abnutzung sehr wichtige Oelschmierung der Kompressoren, ihrer Kolbenstangen, Kolben und Ventile benutzen zu können, sind die bestens funktionirenden Einrichtungen zur Absonderung des überschüssigen Kompressoröles vorhanden. Das Oel wird filtrirt und immer wieder verwendet.

12. Die Transmissionen. Es wird ausser zum Betriebe der mit den Dampfmaschinen direkt gekuppelten Kompressoren und der gleichfalls direkt angekuppelten Pumpen für das heisse Gefrierwasser Arbeitskraft gebraucht: Für die Ventilatoren, rotirenden Scheiben der Luftkühl-

apparate, Salzwasserpumpen, Rührwerke, den rotirenden Ammoniakvertheiler, die beiden Berieselungscentrifugen für die Ammoniakkondensatoren, den Laufkrahn des Eisgenerators und die rotirende Pumpe des Wasserrückkühlapparates. — Diese Arbeitskraft wird vermittelst Ledertreibriemens von den Schwungrädern der Dampfmaschinen auf eine Haupttransmission übertragen und von dieser zum Theil durch Seile, zum Theil durch Lederriemen weitergegeben. Um jede Dampfmaschine ohne Weiteres ausser Betrieb setzen und wieder in Betrieb nehmen zu können, sind Hohlwellen und Ausrückkuppelungen vorgesehen, welche dies gestatten.

Die beiden Vorkühlräume lassen sich zu jeder Jahreszeit auf einer Temperatur von nicht über + 7° C. bei einem relativen Feuchtigkeitsgehalt von 70 Prozent bequem halten, während im grossen Kühlraum dauernd eine Temperatur von nicht über + 3° C., bei einem relativen Feuchtigkeitsgehalt von 70 Prozent vorhanden ist.

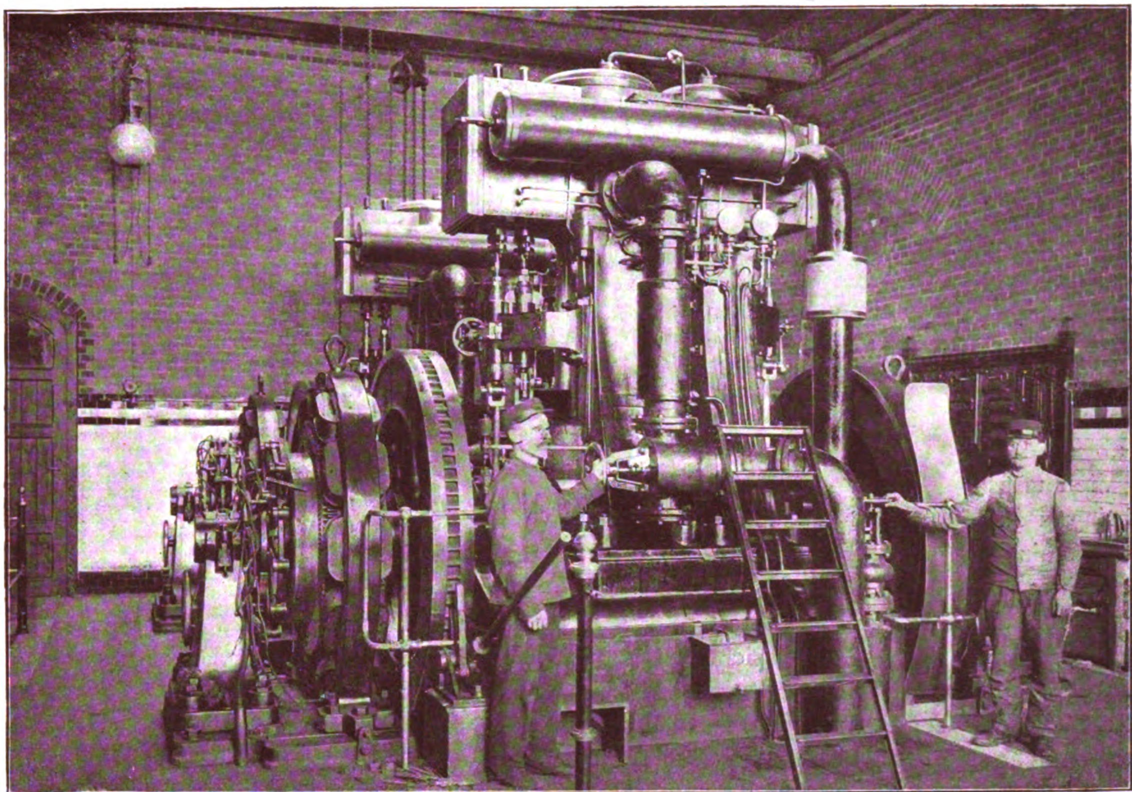
Die Beschaffenheit der Kühlhausluft ist rein und durchaus tadellos, so dass das Fleisch, ohne Schaden zu nehmen und ohne irgend welche Schimmel- oder Pilzbildung zu zeigen, mindestens 6 Wochen lang aufbewahrt werden kann; selbst für den Geruch ist keine Luftverschlechterung wahrnehmbar. Der garantirte stündliche Verbrauch an Wasser von + 25° C. und mehr beträgt für den Betrieb der kompletten Fleischkühlanlage 2,5 cbm, für die gleichzeitige Erzeugung von stündlich 625 kg Eis, bis 3,0 cbm, soweit es sich um den Verbrauch der Ammoniakkondensatoren handelt. Wird gleichzeitig die Kondensations-Dampfmaschine mit Rückkühleinrichtung betrieben, so erhöht sich der Wasserverbrauch dieserhalb auf 6,5 bezw. ca. 7 cbm stündlich. — In diesem Falle wird das ganze Wasser zunächst den Ammoniakkondensatoren zugeführt, welche den Ueberschuss in die Einspritzwassergrube entsenden. Der garantirte stündliche Dampfverbrauch bei 6 Atm. Admissionsüberdruck beträgt für Fleischkühlung und Eiserzeugung durchnittlich 1970 kg bei Arbeit mit Kondensation und 2505 kg bei Arbeit mit Auspuff; für Fleischkühlung allein 1575 kg bezw. 2005 kg.

h) Düngerhaus.

(Blatt 43.)

Besondere Sorgfalt ist auf den Bau und die Einrichtung des Düngerhauses verwendet worden, in Bezug auf die Lage, die Lüftung und die Entfernung des Düngers. — Das Anschlussgleis des Schlachthofes ist auch an diesem Bauwerk vorbeigeführt und gestattet somit die Abfuhr des Düngers auf Eisenbahnwagen. Ausserdem ist Abfuhr durch Landfuhrwerk möglich, so dass nach jeder Richtung hin für schnelle Beseitigung des Düngers, ein Haupterforderniss dieser Anlage, gesorgt ist. — Die aus den Schlachthallen nach dem Düngerhause führende Strasse ist vor demselben als Rampe mit einer Steigung von 1 : 12 angelegt, welche sich mit Rücksicht auf die waagerecht verlegten Anschlussgleise nicht vermeiden liess, indessen der Abfuhr des Düngers auf den Kaldaunenkarren keine allzugrosse Schwierigkeiten bereitet. Das Düngerhaus selbst ist in der Längsrichtung in zwei Theile getheilt, in den hochgelegenen Düngeranfuhrraum und den in Geländehöhe liegenden Düngerwagen-Aufstellungsplatz. Beide Theile sind durch eine Futtermauer, welche über dem oberen Plateau noch 60 cm hervorragt, von einander getrennt. — Den oberen Abschluss dieser Mauer bildet die Düngerrutsche, deren schräg gestellte Eisenplatten weit in die Düngerwagen hineinragen. Da der untere Raum des Düngerhauses Platz für drei Eisenbahnwagen bietet, hat auch die Düngerrutsche oben drei durch 1 m hohe Mauern getrennte Abtheilungen erhalten, so dass der Dünger auf keinen Fall neben den Wagen ausgeschüttet werden kann.

Figur 25.



Dynamomaschinen für die elektrische Beleuchtungsanlage.

— Einige im oberen Raum aufgestellte Spültröge gestatten die rohe Reinigung der Rindermägen und Därme, so dass hiervon die eigentlichen Kutteleien, zum Vortheil derselben, freigehalten werden. Für reichliche Lichtzuführung und Lüftung wurde gesorgt. — Der untere Wagenaufstellungsplatz ist für den Winter durch Brettverschläge und Thore gegen die Aussenluft absperrbar und mittelst zweier in die Futtermauer eingebauter Füllöfen heizbar, so dass selbst bei strenger Kälte ein Einfrieren des Düngers in den Wagen unmöglich ist.

i) Stallungen.

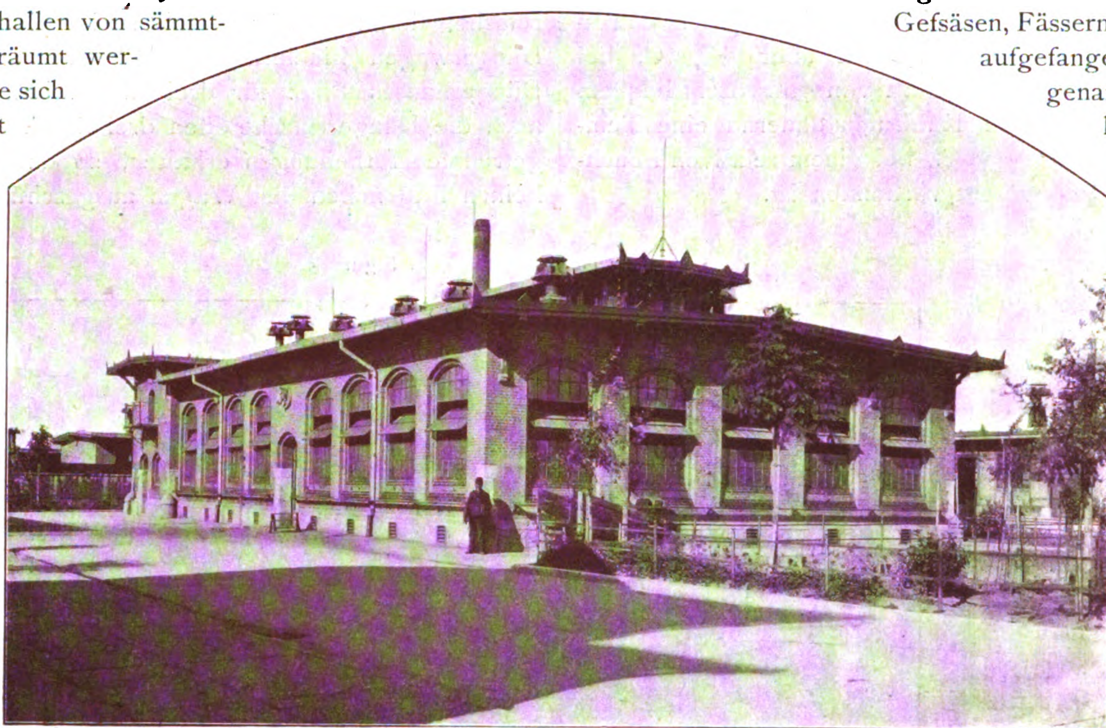
Wie oben bereits erwähnt, sind die Schlachtstallungen für Schweine mit der Schweineschlachthalle unmittelbar verbunden; es bleibt nur zu erwähnen, dass die Wände der 34 Buchten in ihrer ganzen Höhe aus Stampfbeton hergestellt sind. Der Schlachtstall für Grossvieh liegt in unmittelbarer Nähe der Grossviehschlachthalle und bietet in drei getrennten Abtheilungen Platz für 102 Rinder; Knechtestube und Futterkammer, sowie ein das ganze Ge-

bäude überdeckender Futterboden ist auch hier vorhanden, wie überhaupt das Gebäude demjenigen für Grossvieh des Viehmarktes in der gesammten Bauart gleicht.

Dasselbe ist der Fall bei dem in der Nähe der Kleinviehschlachthalle liegenden Kleinviehstall, welcher im unteren Geschoss in drei Abtheilungen zusammen 24 Buchten für 500 Stück Kleinvieh, sowie Knechtestube und Futterkammer, im oberen Geschoss einen Futterboden erhalten hat. — Die Buchtenwände sind auch hier in ganzer Höhe in Stampfbeton ausgeführt.

Als eine Folge der veterinärpolizeilichen Vorschrift, dass unmittelbar nach jedem Markt die Viehverkaufshallen von sämmtlichem Vieh geräumt werden müssen, stellte sich in kurzer Zeit die Unzulänglichkeit obiger Stallungen heraus, da das Geschäft des Abschlachtens trotz der bedeutenden Grösse der Schlachthallen nicht so schnell von statten ging. — Um nun das nach dem Schlachthofe abgetriebene Vieh unterbringen zu können, wurde ein provisorisches Stallgebäude aus Holz am östlichen Giebel der Kleinviehschlachthalle errichtet und dient dasselbe zur Zeit noch zum Einstellen von 152 Stück Grossvieh und 450 Stück Kleinvieh und Schweinen. — Es ist in Aussicht genommen, dieses Provisorium durch zwei massive Stallgebäude, welche auf dem Schlachthofe zu beiden Seiten der Hauptverbindungsstrasse zum Viehhof errichtet werden sollen, zu ersetzen.

Figur 26.



Schlachthaus für Pferde.

k) Talgschmelze.

(Blatt 44.)

Zu dieser gewerblichen Anlage ist seitens der Stadt nur der Bau ausgeführt worden; die gesammten maschinellen Einrichtungen hat sich der Pächter der Anlage selbst beschafft, wie dies ja auch an anderen Orten als zweckmässig anerkannt und durchgeführt worden ist.

Die Talgschmelze ist ein zweigeschossiges, mit Dachboden und hohen Kellerräumen ausgestattetes Gebäude, welches eine durch sämmtliche Stockwerke reichende massive Treppe, sowie einen in gleicher Weise ausgeführten Lastenaufzug erhalten hat. Ausserdem ist an der Vorderfront zum direkten Einbringen des Rohtalgs ein mit einem Verlade-Podium und seitlichen Treppen ausgestatteter Eingang vorhanden. — An diesem liegt der Abnahme- und Wiegeraum, woselbst auch das Sortiren des Talgs nach seiner Güte erfolgt. — Von hier aus gelangt der Talg mittels des Lastenaufzugs nach dem im 1. Stockwerk angeordneten Trockenraum, welcher an den Wänden mit eisernen Regalen und in der Mitte mit einem Flügelventilator versehen ist. — Neben dem Trockenraum liegen die Räume für die Schmelzapparate, und zwar dient der kleinere Raum zum Schmelzen des Margarinetalgs, der grössere zum Schmelzen des technischen Talgs; in letzterem Raum ist noch ein Digestor für Verarbeitung des geringwerthigen Talgs aufgestellt. Aus diesen Räumen gelangt der geschmolzene Talg mittelst in den Fussboden eingelegter Rohrleitungen direkt nach den im Erdgeschoss angeordneten Klärräumen, woselbst der Talg in besonderen Apparaten durch Zusatz von Salzwasser von allen ihm noch anhaftenden Faserstoffen, Bluttheilen etc. befreit wird.

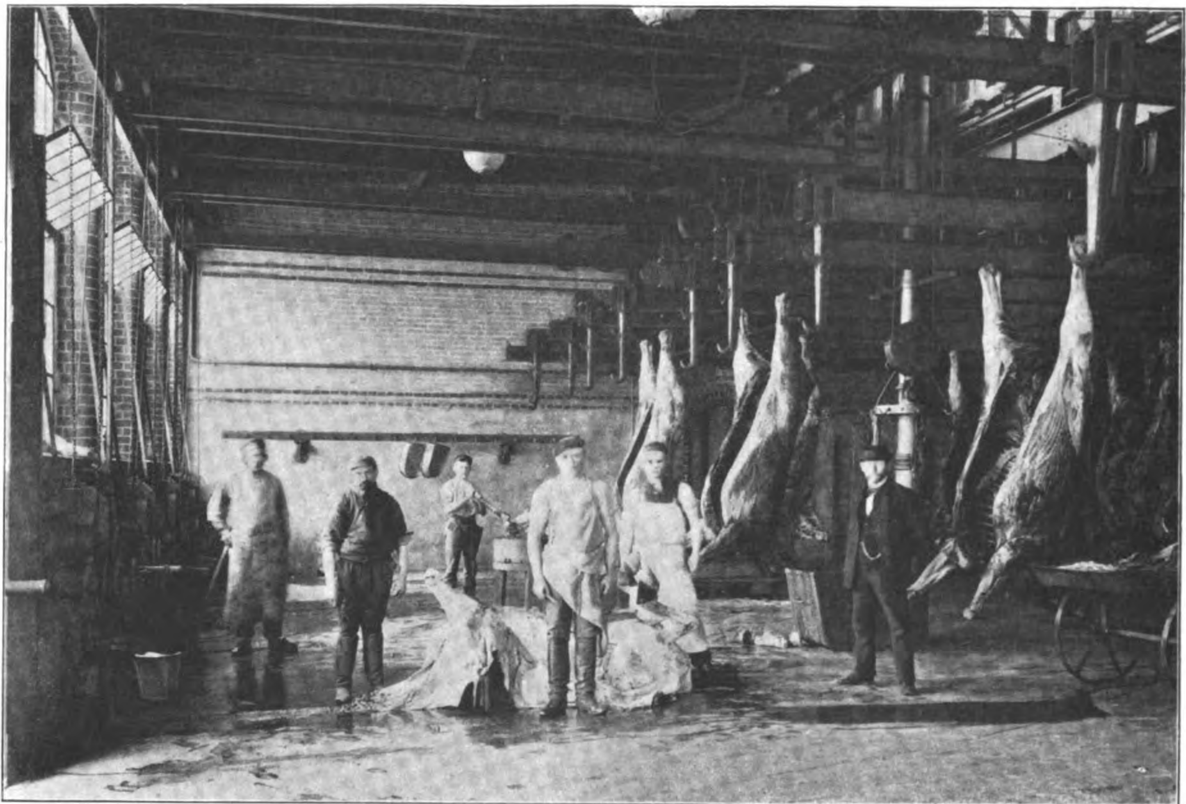
Sodann fliesst der geklärte Talg wiederum selbstthätig in die Lagerkeller ab und wird dort in Gefsäsen, Fässern, Blechwannen etc. aufgefangen. Ausser den genannten Räumen enthält das Bauwerk noch zwei Komptoirräume im Erdgeschoss und ebenda den Maschinenraum. — Den Betriebsdampf erhält die Talgschmelze mittelst einer 120 m langen frei aufgestellten Leitung von dem grossen Kesselhause des Schlachthofes.

l) Fellsalzerei.

(Blatt 45.)

Die Fellsalzerei besteht aus sieben einzelnen Kammern, die an Händler verpachtet worden sind. — Die Verarbeitung der Felle geschieht in der Art, dass diese auf dem Fussboden ausgebreitet und mit denaturirtem Salz einzeln bestreut werden; die Felle bleiben mit diesen Salzzwischenlagen in hohen Stössen einige Tage liegen und werden sodann einzeln in Packete geschnürt und versandt. — Die Salzkammern sind je 4,34 m breit und 11,84 m bezw. 15,35 m lang und haben jede für sich einen kleinen Komptoirraum, Wasserversorgung und Entwässerung, sowie eine Salzbucht erhalten. — Besondere Sorgfalt ist auf Ausführung der Wände und der Fussböden verwendet worden, da erfahrungsgemäss das Salz Mauerwerk und Putzfläche sehr schnell zerstört. Es sind somit massive Mauern nur bei den Umfassungswänden zur Ausführung gelangt; die Trennungswände der einzelnen Kammern und der Komptoirräume sind aus Holz gefertigt und mit einem Anstrich von Leinölfirniss versehen worden. Die massiven Umfassungswände sind im Innern mit Hartmann'schem Patent-Asphalt, einem Material, das bisher den Einwirkungen des Salzes noch am besten widerstanden hat, versehen. Für den Fussboden konnte dieser Asphalt seiner geringen Widerstandsfähigkeit wegen nicht verwendet werden; hier begnügte man sich mit gewöhnlichem Gussasphalt auf Betonunterlage, welche Materialien sich bis jetzt in gleicher Weise gut bewährt haben. Die bedeutende Tiefe der einzelnen Kammern zwang zur Einschaltung eines seitlichen Oberlichtes, welches in der ganzen Länge des Gebäudes durchgeführt ist und eine gute Beleuchtung geschaffen hat.

Figur 27.



Innenansicht der Schlachthalle für Pferde.

Das an der Fellsalzerei entlang geführte Anschlussgleis gestattet die direkte Anfuhr des denaturirten Salzes, das in losen Massen waggonweise bezogen werden kann, sowie die Versendung der gesalzenen Häute durch die Eisenbahn.

m) Polizeischlachthof.
(Blatt 46 u. 47.)

Der Polizeischlachthof, der durch eine massive Mauer von den umliegenden Bauwerken getrennt ist, besteht aus sechs Einzel-Anlagen, welche sich um einen freien Platz gruppiren. — Das erste an der südöstlichen Grenze gelegene Gebäude, das Schlachthaus, enthält einen Schlachtraum für Grossvieh mit 4 Winden, einen Kleinviehschlachtraum von 107 qm Grundfläche mit den erforderlichen Hakenrahmen und einem Brühbottich, einen Bureauraum und ein Laboratorium. — In der Nähe dieses Gebäudes liegt der Stall für Kleinvieh, welcher indessen seinem eigentlichen Zweck bisher noch nicht gedient hat, da erkranktes Kleinvieh stets sofort abgeschlachtet wurde. Es ist somit die in dem Stallgebäude vorgesehene Knechtestube in einen Ausschmelzeraum für Talg umgebaut und eine Stallabtheilung zur Aufstellung eines Sterilisators zum Kochen des minderwerthigen in der Freibank zum Verkauf gelangenden Fleisches benutzt worden, während die zweite Abtheilung mit vier Buchten zunächst noch als Stallraum in Reserve bleibt. — An der südwestlichen Grenze des Platzes liegt eine Entladerampe und das Düngerhaus, an welchen Anlagen das Anschlussgleis vorbeigeführt ist.

Weiterhin folgt das Stallgebäude für Grossvieh mit 18 Ständen in zwei Abtheilungen, einem Abtritt und einem kleinen Bureauraum. — Auch diese Stallabtheilungen wurden bis jetzt wenig benutzt und dienen zur Zeit — bis zur Errichtung eines im Entwurf bereits aufgestellten Lagerhauses — zur Aufbewahrung der aus der Fleischvernichtungsanstalt gewonnenen Produkte.

Unmittelbar an den Stall ist das wichtigste Gebäude des Polizeischlachthofes, die Fleischvernichtungsanstalt angebaut. — Diese Anstalt, welche bereits nach dem ersten Betriebsjahre eine bedeutende Erweiterung erfahren musste, besteht gegenwärtig aus einem mit reichlichem Oberlicht versehenen Sezirraum, welchem sich der Vorrichte- und Füllraum für die Vernichtungsapparate direkt anschliesst. — Von letzteren sind gegenwärtig ein Extraktionsapparat von Rud. A. Hartmann, Berlin, und ein verbesserter Kafill-Desinfektor von Rietschel & Henneberg, Berlin, in Betrieb, welche Apparate die völlige Zerstörung der Konfiskate bezw. die Umwandlung derselben in Fett, Leim und Dungpulver bewirken. — Die Aufstellung dieser Fleischvernichter mit allen Nebenapparaten, wie Leimkocher, Trockenapparat, Mühle und eine kleine Dampfmaschine erfolgte in einem 9,80 m langen, 11,25 m breiten luftigen Raume, der einerseits mit dem Vorrichteraum, andererseits mit einem Raum, in welchem das im Schlachthofe gewonnene Blut zu Blutmehl verarbeitet wird, verbunden ist. — Der Blutverwerthungsraum, sowie zwei disponible Räume, die zur Zeit als Lagerraum benutzt werden, haben direkten Zugang vom freien Vorplatz aus erhalten.

Weiterhin reihen sich an den Vernichtungsraum noch zwei Kesselräume an, zunächst der kleinere für die ursprüngliche Anlage bestimmte und sodann der grössere bei der Erweiterung ausgebaute Kesselraum. Die zwei Betriebskessel haben 60 bezw. 20 qm Heizfläche. Von dem grösseren Kessel zweigt eine Dampfleitung nach dem im Kleinviehstall aufgestellten Fleischkocher ab. Die Anfuhr des Feuerungsmaterials erfolgt durch das in der Nähe vorbeigeführte Anschlussgleis, mit welchem ein kleiner Kohlenabladeplatz unmittelbar verbunden ist.

Sämmtliche Gebäude des Polizei-Schlachthofes sind besonders sorgfältig durchgeführt, um allenthalben ein schnelle und bequeme Reinigung und Desinfektion bewirken zu können. Bodenräume sind vermieden worden, vielmehr bilden die nach dem System Kleine ausgeführten massiven Decken überall zugleich das Dach.

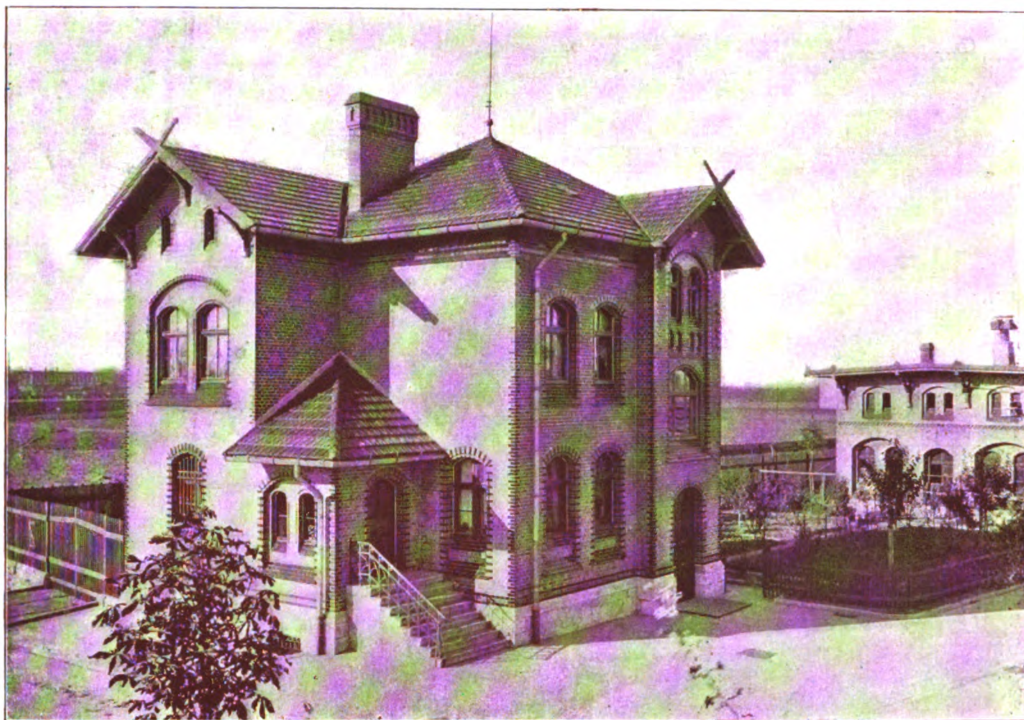
n) Rossschlächterei.
(Blatt 48, 49 u. 50.)

Das noch immer herrschende Vorurtheil gegen den Genuss des Rossfleisches hat auch die Rossschlachtstätten diskreditirt und zwingt allenthalben die über den Bau derartiger Anlagen zu entscheidenden Instanzen, die Rossschlachthäuser getrennt von den Schlachtstätten für andere Thiergattungen anzulegen und, wenn angängig, mit einem besonderen mit dem übrigen Verkehr möglichst wenig kollidirenden Zugang zu versehen. — Von diesen Gesichtspunkten aus ist auch die Rossschlächterei des Breslauer Schlachthofes angelegt. — Sie ist ringsherum durch eine massive Mauer von den übrigen Anlagen getrennt und hat eine besondere Zufahrt von einer Nebenstrasse her erhalten. — Sie stellt sich somit als eine in sich vollständig abgeschlossene kleine Schlachthof-Anlage mit all' den Einzel-

einrichtungen, welche jede derartige Anlage für Grossvieh besitzen muss, dar. — Die Mitte des Platzes nimmt das Schlachthaus mit seinen Nebenräumen ein; die Schlachthalle weist acht bewegliche Winden auf, steht rückseitig mit einer Kuttelei, in welcher ein Brühkessel und Kaldaunenwaschgefässe nebst Tischplatten aufgestellt sind, in direkter Verbindung, und ist an einer Schmalseite von einem Nothstall zu 4 Ständen begrenzt, über den sich ein vom Stallraum zugänglicher Futterboden streckt. — Weiterhin liegt unter dem Dache des Schlachthauses ein Auskleideraum für die Gesellen, ein Raum für die Untersuchung der inneren Organe und ein Bureau für den Hallenmeister. — Gegenüber dem Schlachthallenbau liegt ein mit Futterboden, Knechtestube und Abtritt versehenes Stallgebäude für 15 Pferde, während auf der entgegengesetzten Seite des Schlachthallenbaues, und somit von der Kuttelei aus direkt zugänglich, die Düngerstätte ihren Platz gefunden hat.

Letztere besteht aus einer mit Zementestrich versehenen Düngergrube, einem hochgelegenen durch eine Rampe mit sehr geringer Steigung erreichbaren Vorplatz für die Düngeranfuhr und einem in das Terrain eingeschnittenen, gleichfalls durch flache Rampen zugänglichen Wagenaufstellungsplatz für die Düngerabfuhr.

Figur 28.



Verwaltungsgebäude der Rossschlächterei.

Ein Wagenschuppen von 22,75 m Länge dient den Rossschlächtern zum Einstellen ihrer Gefährte. — Das an der Einfahrt gelegene Verwaltungsgebäude war nach dem ursprünglichen Bauplan im Erdgeschoss mit Kassen- und Bureauräumen versehen; da sich indessen die Kassen- und sonstige Verwaltung dieser Sonderanlage von der Hauptverwaltung des Schlacht- und Viehhofes mit bewirken liess, dient gegenwärtig das Verwaltungsgebäude der Rossschlächterei ausschliesslich Wohnzwecken.

7.

Wasserversorgung, Entwässerung, Beleuchtung, Pflasterung, Umwährungen und sonstige die Gesammtanlage betreffende Einrichtungen.

Als die Bemühungen, auf dem Bauplatz selbst das erforderliche Betriebswasser für die Anlage in der genügenden Güte zu finden, fruchtlos ausfielen, auch der Plan, von der nahe gelegenen Oder her durch ein eigenes kleines Hebewerk den Schlacht- und Viehhof mit Wasser zu versorgen, an der Höhe der Kosten scheiterte, entschloss man sich, an die vorhandene städtische Leitung anzuschliessen und von dieser ausschliesslich das Wasser zu entnehmen. Zur grösstmöglichen Betriebssicherheit wurden zwei von einander völlig getrennte Leitungen dem Schlacht- und Viehhof zugeführt, welche an geeigneten Stellen unter sich durch Schieber verbunden sind, um die gesammte Anlage von jeder dieser Leitungen allein speisen zu können. Ausserdem sind, um für alle Fälle einen gewissen Vorrath an Betriebswasser zu haben, in dem bei Abschnitt 6. III. g. beschriebenen Wasserthurm vier je 120 cbm Inhalt fassende Hochbehälter aufgestellt und an die städtische Leitung angeschlossen worden, von denen drei für kaltes Wasser, der vierte für warmes Wasser bestimmt ist. — Um ein Stagniren des in den Hochbehältern befindlichen Wasservorraths zu verhindern, wird letzterer zeitweise für den Betrieb benutzt, während das Nachfüllen der Entnahme entsprechend durch Schwimmkugelhähne erfolgt. — Von dem Hochreservoir für warmes Wasser, in welches der Abdampf der Maschinen, event. direkter Kesseldampf eingeführt wird, werden die Brühbottiche und Kaldaunenwaschgefässe der Schweineschlachthalle und Kutteleien und einige in den Schlachthallen angeordnete Zapfhähne versorgt. — Ausserdem ist an die Kesselanlage des Schlachthofes eine Dampfleitung angeschlossen, welche den Brühbottichen der Schweineschlachthalle, den Heisswasserbehältern der Kutteleien, ferner dem Brausebad und den Heizkörpern der Trichinenschau- und Bureauräume, soweit sie in den Schlachthallen untergebracht sind, den Betriebsdampf zuführt. — Warmwasser- und Dampfleitung haben durchweg eine Isolirung aus Kieselguhr mit Leinenumhüllung und an geeigneten Stellen Kompensationsrohre erhalten und sind überall bei den Durchführungen durch Mauerwerk und den Auflagerungen frei beweglich eingerichtet. — Ausserdem sind alle Leitungen, die Kaltwasser-, Warmwasser- und Dampf-

leitungen, innerhalb der Gebäude über Flur gelegt worden, um Schäden und Rohrbrüche sofort erkennen zu können, was bei den zwei zuerst genannten Leitungen wohl selbstverständlich, aber auch bei der Kaltwasserleitung allenthalben konsequent durchgeführt ist, um die Schwierigkeiten bei Auffindung von Schäden unter dem sehr festen und dichten Fussboden zu umgehen. — Die an den Wänden, Säulen und sonstigen Bautheilen verlegten Leitungen sind von diesen 4 cm abgerückt, damit leicht Reparaturen an den Leitungen ausgeführt, auch die Wände und die Bautheile hinter den Röhren stets sauber gehalten werden können. — Für Strassensprengung und gegen Feuersgefahr sind zahlreiche Hydranten an geeigneten Orten in die Wasserleitung eingebaut, auch haben fast alle Wasserentnahmestellen im Innern der Gebäude Schlauchverschraubungen erhalten. Sämmtliche Abwässer sind durch Zweigkanäle einem in der Hauptstrasse zwischen Schlacht- und Viehhof angelegten Hauptsammelkanal und durch diesen ohne vorherige Klärung den städtischen Rieselfeldern zugeführt. — Die Zweigkanäle bestehen aus Thonröhren von 16 bis 30 cm lichter Weite, der Hauptkanal ist gemauert und hat eiförmigen Querschnitt erhalten. — Innerhalb der Gebäude sind die Kanäle zur möglichst schnellen Abführung der Abwässer und, um Verstopfungen thunlichst zu vermeiden, mit einem Gefälle von 1 : 50 verlegt; erst mit Erweiterung des Querschnitts und nach Zusammentreffen mehrerer Stränge ist ein geringeres Gefälle — 1 : 100 bis 1 : 300 — gewählt worden. Die mit den Spülwässern abfliessenden festen Stoffe werden vor dem Eintritt in die besonderen Klär- und Absatzgruben zu sammeln, es stellte sich aber heraus, dass die Kosten einer derartigen Anlage in keinem Verhältniss zu dem zu erwartenden Gewinn ständen, und unterblieb somit die Ausführung. Wohl aber wird, wo dies nur irgend angängig, das Blut theils in den wiederholt genannten Einsatzgefässen, theils direkt aus den Rinnen der Schlachthallen gesammelt und in der bei Abschnitt 6, III m beschriebenenen Anlage zu Blutmehl verarbeitet.

Wie bereits oben erwähnt, erfolgt die künstliche Beleuchtung des gesammten Schlacht- und Viehhofes ausschliesslich durch elektrisches Licht. Die Leitungen und Maschinen sind nach dem Gleichstrom-Dreileitersystem für eine Spannung von 2 · 110 Volt angelegt. Wie aus dem Lageplan, Blatt 2 und 3, hervorgeht, führen die von der Schaltwand des Maschinenraumes ausgehenden 4 unterirdisch angeordneten Kabelstränge den elektrischen Strom zu ebenso vielen Vertheilungspunkten I bis IV, von denen jeder zu einer der vier Gruppen gehört, zu denen die Gebäude, zwecks Erlangung einer geordneten Stromvertheilung, je nach ihrer Lage zusammengefasst sind. Gruppe I wird von dem Börsen- und den anliegenden Gebäuden, Gruppe II von dem eigentlichen Schlachthof, Gruppe III von dem Viehhof und Gruppe IV von dem Polizei-Schlachthof gebildet.

Die Länge und der Kupferquerschnitt der Kabel, die Anzahl der angeschlossenen Lampen und die Stromstärke bei gleichzeitiger Benutzung sämmtlicher Lampen ergiebt sich aus der nachstehenden Tabelle.

Kabelstrang	Länge in m	Querschnitt in qmm	Anzahl der Bogenlampen von 6 Ampère	Bogenlampen von 8 Ampère	Glühlampen von 16 Normalkerzen	Glühlampen von 25 Normalkerzen	Stromstärke bei gleichzeitiger Benutzung sämmtlicher Lampen in Ampère
Gruppe I: Börse etc.	500	2.227,9 u. 1.100,9	14	18	241	107	2 · 160
„ II: Eigentlicher Schlachthof . .	140	2.196,5 u. 1.93,3	66	52	185	142	2 · 306
„ III: Viehhof	296	2.85,9 u. 1.38,2	62	32	105	12	2 · 188
„ IV: Polizei-Schlachthof	259	2.79 u. 1.38,2	2	14	101	35	2 · 70

unterirdischen Kanäle in den Einfallschächten aufgefangen; zu diesem Zweck sind letztere mit einem herausnehmbaren Gefäss, dass zugleich einen den Eintritt der Kanalgase in die Räume verhindernden Wasserverschluss bildet, versehen. — Abgedeckt ist der Einfallschacht durch einen oberen gusseisernen Abschlussrost, der sich, um unbefugte Benutzung zu verhindern, nur mit besonderem Schlüssel öffnen lässt. — Jede Art fester Schlammfänge, auch die festen Geruchsverschlüsse sind vermieden, vielmehr sind die Kanalrohre unmittelbar an die Abwässer-Einläufe mittelst eines Bogenstücks angeschlossen worden. Auch in der weiteren Entwickelung des Kanalnetzes sind Schlammfänge mit Rücksicht auf die kräftige Spülung, welche die Kanäle dauernd erfahren, und die durch Anschluss der zugleich der Lüftung dienenden Regenabfallrohre wesentlich unterstützt wird, nicht angelegt worden, vielmehr sind die an den Vereinigungspunkten mehrerer Kanalstränge und den Brechpunkten der Hauptstränge angelegten Einsteigeschächte in der Sohle bei den dort einmündenden Strängen den einzelnen Kanälen entsprechend ausgerundet worden, damit auch hier das Ablagern übelriechender Rückstände vermieden wird. — Besondere Vorkehrungen zum Abfangen von Fett sind nicht vorgesehen, vielmehr begnügt man sieh damit, das sich in den Einsatzgefässen der Einfallschächte sammelnde Fett zu gewinnen.

Es bestand die Absicht, die Abwässer derjenigen Räume, in welchen ein Abgang von Fett stattfindet, in

Die weitere Vertheilung des elektrischen Stromes von den vier Hauptvertheilungspunkten nach den einzelnen Gebäuden, in denen sich an geeigneten Stellen Vertheilungsbretter angebracht finden, und von hier zu den Lampen geschieht mittelst oberirdischer gummiisolirter Leitungen. Eine Ausnahme macht lediglich die Verbindung zwischen dem Börsen- und Verwaltungsgebäude, welche als oberirdische Leitung wegen ihrer nicht geringen Stärke unschön in die Erscheinung getreten wäre und deshalb wie jene vier Kabelstränge unterirdisch angelegt wurde. In dem Lageplan, Blatt 2 und 3, sind auch die Aussenbogenlampen eingezeichnet, während die Lampen der Innenbeleuchtung in die Grundrisspläne der einzelnen Gebäude eingetragen sind. Im Ganzen wurden 260 Bogenlampen und 928 Glühlampen eingerichtet. — Die Bogenlampen für die Aussenbeleuchtung sind fast durchweg an gusseisernen Ständern befestigt, nur 6 Stück für das Zufahrtsgleis vom Bahnhof Mochbern her sind an schmiedeeisernen, 15 m hohen Masten angehängt und wenige andere durch Holzmasten oder quer über den Fahrdamm gespannte Tragseile gehalten. Im Innern sind die frei von der Decke herunterhängenden Lampen so angeordnet, dass der Lichtkegel bei einer Mindesthöhe des Leuchtpunktes von 5 m über dem Fussboden von jeden Baukonstruktionstheilen oder sonstigen Schatten werfenden Gegenständen völlig frei ist. — In einzelnen Räumen, wie z. B. in den Kutteleien, sind ausser den der allgemeinen

Beleuchtung dienenden Bogenlampen in der Nähe der Arbeitsplätze noch Glühlampen angeordnet, wie überhaupt auf die Zweckbestimmung der einzelnen Räume bei Wahl der Beleuchtungsart und Lichtstärke von Fall zu Fall besonders Rücksicht genommen wurde. In gleicher Weise ist, da es sich fast ausschliesslich um die Beleuchtung von Räumen mit feuchten, warmen Dämpfen handelte, auf die Isolirung der Leitungen, Schaltbretter und Lampen, die Wahl der Drähte und die Ausstattung der Beleuchtungskörper die grösste Sorgfalt verwendet worden. So sind beispielsweise die Schaltbretter und Einzelschalter fast durchweg vermittelst Porzellan-Doppelglocken befestigt und auch die Bogenlampen und Glühlampen-Hängearme an solchen aufgehängt, ferner die aus Gasrohr bestehenden Hängearme nach der Einführung der Drähte in sie mit Schwefel ausgegossen und endlich die Drähte selbst zum grossen Theil frei durch die Wände hindurchgeführt, so dass hier die Bildung von Kurz- und Erdschlüssen infolge Absetzens von Feuchtigkeit sehr eingeschränkt ist. Endlich ist auch für eine weitgehende Centralisirung bei der Anordnung der Schalthebel und Bleisicherungen gesorgt, um einmal die Isolirung dieser, am leichtesten zu Erdschlüssen neigenden Theile durch Anbringung einer ihnen gemeinsam angehörenden, auf Porzellan-Doppelglocken ruhenden Marmortafel zu erleichtern und ihre Bedienung dem Wärter bequemer zu gestalten.

Die Befestigung der Fahrstrassen und Bürgersteige erfolgte in der verschiedensten dem jeweiligen Zweck der Wege angepassten Weise. So sind die Fahrstrassen des Viehmarkts, des Ueberständerhofes, der Rossschlächterei und des Polizei-Schlachthofes mit undurchlässigem Basaltbeton (System Schulz, Leipzig), bestehend aus 25 cm starker Kiesunterbettung, 14 cm starker Betonlage und 6 cm starkem Macadam aus Basaltkleinschlag und reinem Cement, befestigt; diejenigen des Schlachthofes sind mit Granitsteinen, deren Fugen mit Cementmörtel ausgegossen sind, gepflastert, während der Vorplatz Granitsteinpflaster ohne Fugenverguss erhalten hat. — Die Bürgersteige beider Anlagen bestehen aus Stampfbeton, welcher sich zusammensetzt aus einer 25 cm starken Granitgrusunterbettung, einer 20 cm starken Betonlage und einer 1,5 cm starken Abgleichschicht aus Cement mit geringem Sandzusatz. — Die Bürgersteige des Vorplatzes sind mit Granitplatten belegt, die wenigen begangenen Strecken mit Ruppersdorfer Klinkern und Basaltmosaik. — Sämmtliche Rampen haben, um eine dauernde Rauhigkeit und absolute Dichtigkeit der Oberfläche zu erzielen, ausschliesslich Granitsteinpflaster mit Cementfugenverguss auf Betonunterlage erhalten. — Um auf dem Viehmarkt die Thiere bequem treiben zu können, insbesondere in der Querrichtung der Strassen bei den Eingängen zu den Gebäuden, ist die übliche Abgrenzung der Fahrstrassen gegen die Bürgersteige durch Bordschwellen hier in Fortfall gekommen, vielmehr haben die Strassen an den Grenzen der Bürgersteige behufs Abführung des Tages- und Spülwassers eine flache, muldenförmige Rinne erhalten. — Auf den Strassen des Schlachthofes dagegen sind allenthalben Granitbordschwellen als Abgrenzung der Bürgersteige verwendet worden. — Letztere sind überall an den Stellen, wo unbefestigte Plätze, Rasenflächen etc. anstossen, durch einen 60 cm hohen 10 cm über Terrain vorragenden Bordstein aus Stampfbeton geschützt.

Die Gesammtanlage, mit Ausnahme des Vorplatzes, ist gegen die umliegenden Strassenzüge durch einen 2,10 m hohen Bretterzaun zwischen schmiedeeisernen Pfosten und oberem Abschluss aus Stacheldraht abgegrenzt. (Blatt 51). Um eine vorzeitige Zerstörung der Bretter in Terrainlinie zu verhindern, hat der Zaun einen durchgehenden 50 cm hohen Betonsockel erhalten. — Gegen den Vorplatz hin ist der Schlacht- und Viehhof in der Querrichtung, also von Südosten nach Nordwesten über das Pförtnerhaus hinweg mit einer 2,50 m hohen massiven Mauer abgeschlossen; in gleicher Weise ist für die Trennung des Schlachthofes vom Viehmarkt, die sogen. Steuerschranke, ferner für die Abgrenzung des Ueberständerhofes, des Polizeischlachthofes und der Rossschlächterei gegen die anstossenden Anlagen eine massive Mauer gewählt worden.

Ein Theil der Erweiterungsplätze im Innern der Anlagen war mit einer 60 cm hohen aus 10×50 mm starken Flacheisen und gusseisernen Pfosten bestehenden Einfriedigung abgeschlossen; diese niedrige Einfriedigung hat sich aber nicht bewährt, da sie ausbrechenden Thieren kein Hinderniss bot; sie wurde späterhin durch 1 m hohe, aus kräftigen Kanthölzern konstruirte Barrieren ersetzt. — Die Erweiterungsplätze zwischen der grossen Entladerampe und den Markthallen haben, da sie besonders stark dem Angriff der Thiere ausgesetzt sind, eine Einfriedigung durch einen kräftigen 1,20 m hohen Lattenzaun zwischen schmiedeeisernen in Betonklötzen befestigten Pfosten erhalten und dienen zur Zeit den Beamten des Schlachthofes als Nutz- und Ziergärten. Der Wagenaufstellungsplatz an der Berliner Chaussee ist mit einem 2 m hohen schmiedeeisernen Zaun zwischen Mauerpfeilern eingefriedigt, während die gärtnerischen Anlagen des Vorplatzes durch Drahtzäune geschützt sind.

Sämmtliche Gebäude sind mit Blitzableitern, an welche die grösseren Eisenkonstruktionen, die Zinkrinnen und Kiesleisten der Holzcementdächer, sowie die frei in den Räumen liegenden Wasserleitungsröhren angeschlossen sind, versehen. — Eine umfangreiche Fernsprechanlage mit 20 Sprechstellen verzweigt sich über das gesammte Gelände, so dass nicht nur die einzelnen Betriebsstellen unter sich und mit der Centrale im Verwaltungsgebäude, sondern durch letztere auch mit der Fernsprechanlage der Kaiserlichen Ober-Postdirektion in Verbindung gesetzt werden können. — Endlich sei noch erwähnt, dass mit Rücksicht auf die zu erwartenden baulichen Reparaturen der gesammten Schlacht- und Viehhofanlage diese einen besonderen kleinen Bauhof erhalten hat, auf dem ein einfaches Fachwerksgebäude zur Aufbewahrung werthvoller Baumaterialien und eine Kalkgrube errichtet worden ist.

Um der zahlreichen Arbeiterschaft Zuflucht vor dem Regen und gesunde Kost bei mässigen Preisen zu gewähren, wurde zu Beginn der Bauzeit ein Schank- und Speisehaus in leichter Bauart errichtet und mit Bänken ausgestattet, welches bis zu 100 Menschen in zwei Sälen und bis zu 300 Menschen in der umliegenden offenen Halle aufzunehmen vermochte.

Die Kosten des Schank- und Speisehauses einschliesslich der inneren Einrichtung betrugen 6576 M. Die Anstalt hat ihren Zweck in vollem Maasse als Wohlfahrtseinrichtung für die zahlreichen auf dem Bauplatze verkehrenden Arbeiter und Handwerker erfüllt. Für die Verwaltung der Anstalt wurde ein zuverlässiger, tüchtiger Gastwirth aus der grossen Zahl der sich hierzu meldenden Personen ausgewählt, welcher verpflichtet war, ohne Zahlung irgend einer Pacht, die Speisen und Getränke nach Maassgabe eines seitens der Schlachthofs-Kommission aufgestellten Preisverzeichnisses zu verabfolgen. — Ein mit dem Verwalter abgeschlossener Vertrag sicherte auch denjenigen Arbeitern den Aufenthalt in der Halle, welche ihre Speisen

nicht aus dem Speisehause entnahmen oder überhaupt nichts geniessen wollten, beschränkte die Ausgabe der Speisen und Getränke auf die Arbeitspausen und verbürgte die Erreichung des von der Schlachthofs-Kommission beabsichtigten Zweckes vollkommen. Es kann an dieser Stelle hervorgehoben werden, dass trotz des starken Besuchs der Anstalt — es waren während der regsten Bauzeit täglich 55 Poliere bezw. Vorarbeiter, 376 Gesellen und 636 Arbeiter, also zusammen über 1000 Personen auf der Baustelle beschäftigt — sich der Betrieb, obgleich in der Hauptsache nur auf wenige Stunden des Tages beschränkt, glatt und ohne Störung abwickelte.

8.

Baugeschichte. — Beginn, Fortsetzung und Vollendung des Baues.

Die Vorarbeiten zum Bau, wie beispielsweise die Anlage der Zufahrtsstrassen und der provisorischen Anschlussgleise, die Errichtung des Bauzaunes, eines Arbeiterspeisehauses und der Arbeiteraborte, eines Cementschuppens, der auf dem Bauplatz verstreuten Kalkgruben u. s. w. wurden im Sommer 1893 in Angriff genommen und zum grössten Theil bis zum Herbst desselben Jahres zu Ende geführt. Es war hiernach möglich, noch im September des Jahres 1893 mit den eigentlichen Bauarbeiten zu beginnen. Diese erstreckten sich zunächst auf die Ausführung der Fundamentmauern für die fünf Markthallen und den Grossviehstall des Viehmarktes. — Anfang März 1894 konnten die während des Winters unterbrochenen Arbeiten an den fünf Markthallen wieder aufgenommen werden. Alsdann schlossen sich diesen in rascher Folge die Maurerarbeiten für dreissig verschiedene Bauwerke beider Anlagen an, deren Fertigstellung im Rohbau bis zum Eintritt des Winters 1894/95 möglich wurde. Mit dem Frühjahr 1895 begannen die Arbeiten an den bis dahin noch nicht in Angriff genommenen Bauwerken, insbesondere derjenigen des Vorplatzes, und gingen Hand in Hand mit dem inneren Ausbau der bereits im Rohbau fertiggestellten Gebäude. — Nunmehr wurde auch der Winter 1895/96, da die meisten Bauwerke bereits eingedeckt und die Fenster verglast waren, fast ohne Unterbrechung zur Herstellung der maschinellen Einrichtungen der Schlachthallen, des Kühlhauses und aller sonstigen Betriebsstätten ausgenutzt. Auch wurde im Herbst 1895 mit dem Ausbau der Strassen und Bürgersteige, der Wasserversorgung und Entwässerung ausserhalb der Gebäude begonnen, weche Arbeiten ihres bedeutenden Umfanges wegen noch während der ganzen Bauperiode des Jahres 1896 fortgeführt werden mussten. — In dieses letzte Baujahr fiel ferner noch der innere Ausbau der Verwaltungsgebäude, die Errichtung der Einfriedigungen und der definitiven Anschlussgleise mit ihren Nebenanlagen. — Diese Arbeiten wurden mit allen übrigen derart gefördert, dass am 1. Oktober 1896 der Schlacht- und Viehhof dem Betriebe übergeben werden konnte, nachdem am Tage vorher in feierlicher Weise in Gegenwart geladener Gäste die Anlage eingeweiht worden war. Im Jahre 1897 gelangte die Vergrösserung des Polizei-Schlachthofes, die Verlegung der Trichinenschauräume, sowie der Umbau der Sandbuchten für ungarische Schweine in einen Strohschuppen und eines Theiles des Wagenschuppens in einen Stall für Grossvieh zur Ausführung.

Im Frühjahr 1898 endlich wurde mit dem Bau der neuen Rindermarkthalle begonnen. — Dieselbe ist am 9. März 1899 dem Betriebe übergeben worden.

9.

Baukosten.

Die gesammten Baukosten, einschliesslich der Kosten für den Grunderwerb und der Kosten für die nach Eröffnung der Anlage ausgeführten Um- und Erweiterungsbauten, sowie einschliesslich der bis zur Eröffnung der Anlage von der Kämmerei gezahlten Anleihetilgungsbeträge und Bauzinsen belaufen sich auf rund

7957400 Mark

Dieser Betrag vertheilt sich auf die einzelnen Titel bezw. Bauwerke wie folgt:

A. Grunderwerb

nebst Abgaben und Lasten	503900 M.
	Sa. per se.

B. Gleisanlagen.

I. Gleisoberbau, einschl. Drehscheibe, Stellwerksgebäude, Waggonwaagen, Barrieren etc. der normalspurigen Bahn	184200 M.
II. Lokomotivschuppen	19500 „
Seitenbetrag	203700 M.
Uebertrag	203700 M.
III. Hauptentladerampe nebst Buchten ohne Pflasterung	52800 „
IV. Stationsgebäude	12000 „
V. Desinfektionsanstalt	64200 „
VI. Gleisoberbau der Schmalspurbahn	31900 „
Sa.	364600 M.

C. Gebäude des Vorplatzes.

I. Verwaltungsgebäude	99200 M.
II. Inspektorenhaus	64600 „
III. Beamtenwohnhaus	55500 „
IV. Börsengebäude	240800 „
V. Gebäude zur Untersuchung des von auswärts eingeführten Fleisches und Freibankhaus	16300 „
VI. Pferdeausspannstall	50600 „
VII. Wagenschuppen, nach theilweisem Umbau in einen Stall	26600 „
VIII. Pförtnerhaus mit Waage	19900 „
Sa.	573500 M.

D. Gebäude des Viehmarktes.

I.	Die drei Markthallen für Grossvieh	435600 M.
II.	Die neue Rindermarkthalle	241100 „
III.	Markthalle für Schweine	163100 „
VI.	Markthalle für Kleinvieh	152800 „
V.	Stall für Grossvieh	95200 „
VI.	Stall für Kleinvieh und Schweine	47100 „
VII.	Düngerstätte	2200 „
VIII.	Wäsche für Landschweine	5100 „
IX.	Viehrampe für Landfuhrwerk (ohne Pflasterung)	5400 „
X.	Ueberständerhof	97100 „
XI.	Steuerhäuschen	4900 „
XII.	Desinfektionshäuschen	7700 „
XIII.	Strohschuppen	27600 „
XIV.	Drei Viehwaagen	5000 „
	Sa.	1289900 M.

E. Gebäude des Schlachthofes.

NB! Die Kosten der Verbindungshalle sind den anliegenden Bauwerken antheilweise zugeschrieben worden.

I.	Schlachthalle für Grossvieh	241900 M.
II.	Schlachthalle für Kleinvieh	145500 „
III.	Schlachthalle für Schweine	481400 „
IV.	Kuttelei	66800 „
V.	Kühlhaus (Bau)	456900 „
VI.	Maschinen- und Kesselhaus nebst Wasserthurm (Bau)	249500 „
VII.	Dampfschornstein	6800 „
VIII.	Düngerhaus	24100 „
IX.	Stall für Grossvieh	44600 „
X.	Stall für Kleinvieh	36300 „
XI.	Provisorische Stallungen	16000 „
XII.	Talgschmelze (Bau) und Dampfzuleitung	52300 „
XIII.	Fellsalzerei	28300 „
XIV.	Polizeischlachthof, nach der Erweiterung	162100 „
XV.	Rossschlächterei	104500 „
XVI.	Entladerampe auf dem Schlachthof, ohne Pflasterung	8400 „
	Sa.	2125400 M.

F. Maschinelle Einrichtung des Kühlhauses und Inventar.

I.	Kühlanlage	316800 M.
II.	Dampfkessel und Pumpen	67800 „
III.	Inventar des gesammten Schlacht- und Viehhofes	158700 „
	Sa.	543300 M.

G. Allgemeine Anlagen.

I.	Wasserleitung, einschliesslich der für den Schlacht- und Viehhof besonders angelegten Zuleitungen	168400 M.
II.	Entwässerung, einschliesslich eines ausserhalb des Schlacht- und Viehhofes gebauten Kanals bis zur Einmündung in einen städtischen Hauptkanal	254200 „
III.	Elektrische Beleuchtung der Strassen	51700 „
	NB. Die Beleuchtungseinrichtung der einzelnen Bauwerke ist den Kosten der letzteren zugeschrieben worden.	
IV.	Terrainregulirungen	115700 „
V.	Pflasterungen	709000 „
	Seitenbetrag	1299000 M.

	Uebertrag	1299000 M.
VI.	Gärtnerarbeiten	24600 „
VII.	Einfriedigungen	164100 „
VIII.	Fernsprechanlage	7800 „
IX.	Bauhof	9000 „
	NB. Die Kosten der Blitzableiteranlage sind auf die einzelnen Gebäude vertheilt worden.	
	Sa.	1504500 M.

H. Insgemein.

I.	Kosten der nicht zur Ausführung gekommenen Projekte, d. h. deren Planbearbeitung und Veranschlagung	30900 M.
II.	Provisorisches Baugleis	78100 „
III.	Provisorische Zufahrtstrassen	32500 „
IV.	Bauzaun	6500 „
V.	Arbeiterspeisehaus	7000 „
VI.	Arbeiterabtritte	1400 „
VII.	Kalkgruben	3700 „
VIII.	Cementschuppen	2000 „
IX.	Provisorische Kanalisation	5600 „
X.	Bauwasser	5700 „
XI.	Bedürfnissanstalt an der Talgschmelze	2900 „
XII.	Unvorgesehene Ausgaben, wie Studienreisen, Gehälter für die vor Eröffnung der Anlage einberufenen Beamten, zur Abrundung etc.	86100 „
	Sa.	262400 M.

I. Projektverfassung, Bauleitung etc.

I.	Anfertigung des Pöpelwitzer Projekts	34200 M.
II.	Beamtenbesoldungen	251500 „
III.	Bureaukosten	32900 „
IV.	Hilfsgegenstände für die Bauausführung	3300 „
	Sa.	321900 M.

K. Anfertigung der Revisions-Zeichnungen und der Denkschrift

Denkschrift	61000 M.
	Sa. per se.

L. Anleihetilgungsbeträge

und Bauzinsen	407000 M.
	Sa. per se.

Rekapitulation.

A.	Grunderwerb	503900 M.
B.	Gleisanlagen	364600 „
C.	Gebäude des Vorplatzes	573500 „
D.	Gebäude des Viehmarkts	1289900 „
E.	Gebäude des Schlachthofes	2125400 „
F.	Maschinelle Einrichtung des Kühlhauses und Inventar	543300 „
G.	Allgemeine Anlagen	1504500 „
H.	Insgemein	262400 „
I.	Projektverfassung, Bauleitung etc.	321900 „
K.	Revisionszeichnungen und Denkschrift	61000 „
L.	Anleihetilgungsbeträge und Bauzinsen	407000 „
	Gesammtsumme	7957400 M.

Wird diese Gesammtsumme derart auf die beiden Hauptanlagen, den Schlachthof und den Viehmarkt, vertheilt, dass die gemeinschaftlichen Anlagen antheilweise diesen Hauptanlagen zugerechnet werden, so stellen sich:

A.	Die Kosten des Schlachthofes auf	4780700 M.
B.	Die Kosten des Viehmarkts auf	3176700 „

Die Einheitspreise pro Quadratmeter bebauter Grundfläche und Kubikmeter umbauten Raum der wichtigsten Bauwerke, sowie einige Angaben über den Umfang und die Kosten bemerkenswerther Einzelanlagen dürften von allgemeinem Interesse sein, und seien diese Anlagen hierunter vermerkt.

Es kostete	pro qm M.	pro cbm M.
Eine Rindermarkthalle alten Systems (2460 qm bezw. 21000 cbm)	59,03	6,91
Die neue Rindermarkthalle (9601 qm bezw. 74500 cbm)	55,36	7,13
Die Kleinviehmarkthalle (2460 qm bezw. 21000 cbm)	62,11	7,28
Die Schweinemarkthalle (2460 qm bezw. 21000 cbm)	66,30	7,77
Der Stall für Grossvieh des Viehmarkts (1580 qm bezw. 9960 cbm)	60,25	9,56
Der Stall für Kleinvieh des Viehmarkts (798 qm bezw. 5030 cbm)	59,03	9,36
Der Pferdeausspannstall (791 qm bezw. 4990 cbm)	63,97	10,14
Der Stall des Ueberständerhofes (1530 qm bezw. 6950 cbm)	60,80	13,38
Die Schlachthalle für Grossvieh, einschliesslich der maschinellen Einrichtung (2080 qm bezw. 15200 cbm)	116,30	15,91
Die Schlachthalle für Kleinvieh, einschliesslich der maschinellen Einrichtung (2080 qm bezw. 15200 cbm)	70,00	9,57
Die Schlachthalle für Schweine, einschliesslich der maschinellen Einrichtung (3550 qm bezw. 23120 cbm)	135,57	20,82
Die Grossviehkuttelei, einschliesslich der maschinellen Einrichtung (485 qm bezw. 2600 cbm)	137,73	25,69
Das Kühlhaus mit Maschinenhaus, Kesselhaus und Wasserthurm, **ohne** maschinelle Einrichtung, also lediglich der Bau (6230 qm bezw. 47750 cbm)	114,44	14,93

Zum Schutz gegen Blitzgefahr haben sämmtliche Gebäude der Anlage zusammen 122 Stück Blitzableiterauffangestangen von je ca. 4,0 m Höhe erhalten.

An Normalspurgleisen sind im Ganzen 6410 lfde m mit 11 einfachen Weichen, 3 Doppel-, 1 halben und 2 ganzen Kreuzungsweichen verlegt worden. Hiervon liegen auf städtischem Terrain 5822 lfde m, auf eisenbahnfiskalischem Terrain 588 lfde m. — Die Länge sämmtlicher Schmalspurgleise beträgt 3370 lfde m.

An Einfriedigungen sind ausgeführt:

Mauer	1130,00 lfde m
Bretterzaun	1399,25 „ „
Lattenzaun	1613,82 „ „
Schmiedeeiserner Gartenzaun	300,00 „ „
Drahtgeflechtzaun	569,12 „ „
Raseneinfriedigung	3744,50 „ „
	Sa. 8760,00 lfde m.

An Strassen- und Bürgersteigbefestigungen wurden ausgeführt:

in Basaltbeton für Fahrstrassen:
25430,00 qm,

in Granitsteinpflaster für Fahrstrassen:
29400,00 qm,

in Stampfbeton für Bürgersteige:
12130,00 qm,

in Granitplattenbelag, in Ruppersdorfer Klinkerbelag und in Basalt-Mosaikpflaster für Bürgersteige:
2200,00 qm.

Die Bauarbeiten und Materiallieferungen, welche nicht Sondergebiete betrafen, wurden zumeist von leistungsfähigen Firmen Breslaus und der Provinz Schlesien auf Grund öffentlicher Submissionen ausgeführt. — Insbesondere wurden die üblichen Bauarbeiten, wie die Maurer-, Zimmer-, Tischler-, Dachdecker- etc. Arbeiten vorzugsweise Breslauer Handwerksmeistern übertragen, während bei der Auswahl für die übrigen Arbeiten und Lieferungen, wie dies mit Rücksicht auf deren Zweckbestimmung nicht anders möglich war, auch auswärtige Unternehmer zugezogen wurden. — Es würde zu weit führen, an dieser Stelle die Unternehmer aller Bauausführungen zu nennen, da insgesammt 380 einzelne Arbeits- und Lieferungsverträge abgeschlossen worden sind, immerhin sei es gestattet, die Lieferanten der wichtigsten und interessantesten Ausführungen hier aufzuführen.

Das Ziegelmaterial lieferte zumeist die nähere Umgebung Breslaus; so wurden Hintermauerungssteine bezogen aus den Ziegeleien von Pringsheim, Poralla und G. & A. Illner, sämmtlich bei Breslau gelegen, weiterhin die Hartbrandsteine von G. Günzel in Bresa und H. Hübner in Rausse bei Maltsch; rothe, zum Verblenden geeignete Hintermauerungssteine von H. Schöhl in Liegnitz und Betensted & Härtel in Dyhernfurth, während die zum Verblenden der inneren Mauerflächen verwendeten gelben Ziegel von Balack & Wirsich in Sommerfeld und Postpischil in Mittel-Bielau bezogen wurden. Formsteine lieferte die Firma Bienwald & Rother in Liegnitz, Glasuren die Firma H. Wagner in Glatz und die Porzellanplättchen für die inneren Wandflächen der Schlachthallen und des Kühlhauses die Firma Siegersdorfer Werke in Siegersdorf.

Zum Belegen der Bürgersteige des Vorplatzes wurden glasharte Klinker aus der Graf Sauerma'schen Thonwaarenfabrik in Ruppersdorf verwendet. — Die Thonkrippen für die Markthallen und Stallungen wurden von E. Küttner in Bunzlau bezogen.

An der Lieferung der Fundamentbruch- und Sockelverblendsteine aus Granit war in erster Linie die Firma C. Kulmiz in Oberstreit bei Striegau betheiligt, welche weiterhin auch umfangreiche Lieferungen von Werksteinen, insbesondere für den Granitplattenbelag der Schlachthallen und Kutteleien ausführte.

Granitwerksteinarbeiten wurden ferner bezogen von den Firmen Aug. Steinbrich in Qualkau bei Zobten, P. Kuveke in Gr. Rosen bei Striegau und A. Nixdorf in Tschirnitz; Granitpflastermaterial von den Firmen C. Kulmiz, Weiss & Heidrich und Völker & Nicolaier, sämmtlich Besitzer schlesischer Granitbrüche bei Striegau und Strehlen.

Die Asphaltirungsarbeiten führte die Firma Büsscher & Hoffmann in Eberswalde aus.

An weiteren wichtigen Lieferungen von Baumaterialien, wie Mauerkalk, hydraulischem und böhmischem Kalk, sowie Cement, waren die Firmen Gebr. Huber, R. Stiller, C. Koch, L. Bodländer und die Gogolin-Gorasdzer Kalk-Aktien-Gesellschaft, sämmtlich in Breslau, und die beiden Oppelner Firmen A. Giesel und Muhr's Wittwe betheiligt. Die Herstellung der umfangreichen Betonarbeiten lag in den Händen der Firmen Dücker & Comp. in Düsseldorf, R. Wolle in Leipzig, C. H. Jerschke und Gebr. Huber in Breslau. Die letztgenannte Firma hat u. A. die Strassenbefestigungen in Basaltbeton ausgeführt.

Eisenkonstruktionsarbeiten lieferten ausser den Breslauer Firmen G. Trelenberg, Lehnhardt, H. Meinecke-A. Gassmann und Hamburg-Berliner Jalousie-Fabrik, Filiale Breslau, welche Firmen in erster Linie die flusseisernen Fenster, die Wellblechthüren, Krippengerüste etc. hergestellt haben, die auswärtigen Firmen Starke & Hoffmann Akt.-Ges. in Hirschberg, Aug. Klönne in Dortmund,

Schäfer & Bloch in Hamm, Thyssen & Comp. in Berlin, Pfeiffer & Druckenmüller in Berlin, Eisenwerk Lauchhammer. Die letztgenannten sechs Firmen führten die umfangreichen flusseisernen Dachkonstruktionen aus.

Die Firma Bohnsack & Lorenz in Köln fertigte sämmtliche Fleischzellen für das Kühlhaus, während F. Polte & Comp. in Magdeburg und die Marienhütte in Kotzenau die guss- und schmiedeeisernen Buchtenwände und Thüren hergestellt haben.

Sämmtliche Eisentheile sind mit Schuppenpanzerfarbe von Dr. Graf & Comp. in Berlin gestrichen.

Der Oberbau der normalspurigen Anschlussgleise wurden von der Königlichen Eisenbahn-Direktion Breslau bezogen; dagegen wurden die zugehörigen Weichen, Stellvorrichtungen, die Drehscheibe etc. von Brandes & Comp. in Wolfenbüttel bezogen.

Die gesammten Schmalspurgleise lieferte die Firma Orenstein & Koppel in Berlin. Die Blitzableiteranlage stammt aus der Werkstatt des Dachdeckermeisters Heinrich in Zobten a. B.

Bezüglich der Lieferungen der maschinellen Einrichtungen steht obenan die Gesellschaft für Linde's Eismaschinen in Wiesbaden, welche die gesammte Kühlanlage für den Schlachthof geschaffen hat.

Die Ausführung der Dampfmaschinen, Kompressoren, Apparate und hauptsächlichsten Zubehörtheile erfolgte im Auftrage der genanten Gesellschaft in den Werkstätten der Maschinenfabrik Augsburg in Augsburg, die Transmissionen baute die Berlin-Anhaltische Maschinenbau-Aktien-Gesellschaft. In zweiter Linie ist zu nennen die Maschinenbau-Aktien-Gesellschaft vorm. Beck & Henkel in Cassel, welcher die Herstellung der maschinellen Einrichtungen in den Schlachthallen und Kutteleien, die Lieferung der Winden, Transportvorrichtungen, Brühbottiche, Krahne, Hakenrahmen etc. zufiel.

Die vier Kessel für den Schlachthofbetrieb fertigte die Firma A. Borsig in Berlin, die zwei Kessel für den Polizei-Schlachthof die Wilhelmshütte in Eylau und den Kessel für die Desinfektionsanstalt auf dem Viehmarkt die Maschinenbauanstalt Breslau in Breslau. — Die letztgenannte Fabrik lieferte auch die zwei Dampfmaschinen für die elektrische Beleuchtungsanlage, während die zugehörigen vier Dynamos von der Allgemeinen Elektricitäts-Gesellschaft, die Akku mulatoren-Batterie von der Akkumulatorenfabrik Aktien-Gesellschaft in Hagen und die Kabel von Felten & Guillaume in Mühlheim gestellt worden sind.

Weiterhin wären noch zu nennen die Firma A. L. G. Dehne in Halle a. S. für eine Wasserreinigungsanlage, Rud. A. Hartmann und Rietschel & Henneberg in Berlin für die Fleischkoch- und Vernichtungsapparate, die Waggonfabrik Gebr. Hoffmann, Aktien-Gesellschaft in Breslau für Lieferung der Düngertransportwagen der normalspurigen Bahn, die Firma Unruh & Liebig in Leipzig für die Viehtransportwagen der Schmalspurbahn, die Breslauer Dampfkessel- und Maschinenfabrik Böhme für die vier eisernen Hochreservoire und die Sächsische Maschinenfabrik in Chemnitz für die zwei Lokomotiven.

Endlich sei noch erwähnt, dass die Firma E. Härtel in Breslau die sämmtlichen Dampfschornsteine bei Verwendung von Material aus eigenen Ziegeleien errichtet hat.

Durch Beschluss der Stadtverordneten-Versammlung vom Januar 1892 wurde die Oberleitung der gesammten, für den Schlacht- und Viehhof erforderlichen Neubauten in die Hände einer gemischten Kommission von 6 Mitgliedern des Magistrats und 12 Mitgliedern der Stadtverordneten-Versammlung gelegt, welcher zngleich die Befugniss ertheilt wurde, alle zur Ausführung des beschlossenen Baues nöthigen Maassregeln ohne Weiteres zur Ausführung zu bringen. Die Mitglieder dieser „Schlachthofbaukommission", welche im Laufe der Vorbereitungszeit und der Ausführungszeit mehrfach wechselten, sind in nachstehendem Verzeichniss aufgeführt:

I. Mitglieder, welche der Kommission von Anfang bis zu Ende angehört haben:

Herr Oberbürgermeister Bender als Vorsitzender,
„ Stadtbaurath Plüddemann,
„ Stadtrath Muehl,
„ „ Bock,
„ „ Wecker,
„ Stadtverordneten-Vorsteher, Geheimer Justizrath Freund,
„ Stadtverordneter, Maurermeister Ehrlich,
„ „ Königlicher Baurath, Fabrikdirektor Grund,
„ Stadtverordneter, Fleischermeister John,
„ „ Brauereibesitzer Kipke,
„ „ Hofschlächtermeister Meinhold.

II. Mitglieder, welche aus der Kommission vor der Auflösung derselben ausschieden oder erst später in dieselbe berufen wurden:

Herr Stadtbaurath Kaumann †, ausgeschieden im Dezember 1892,
„ Stadtbaurath v. Scholtz, eingetreten im Juni 1894,
„ Stadtverordneter, Maurermeister Brössling, jetzt Stadtrath, ausgeschieden im April 1893,
„ Stadtverordneter, Maurermeister Beier, eingetreten im April 1893,
„ Stadtverordneter Dr. Hulwa, ausgeschieden im Dezember 1894,
„ Stadverordneter, Stadtrichter Friedländer †, ausgeschieden im Mai 1892,
„ Stadtverordneter, Zimmermeister Jitschin, ausgeschieden im Januar 1895,
„ Stadtverordneter, Ingenieur Lezius, eingetreten im März 1895,
„ Stadtverordneter, Kaufmann Schlesinger, eingetreten im Mai 1894,
„ Stadtverordneter, Apotheker Seibert, eingetreten im Juli 1895,
„ Stadtverordneter, Maurermeister Simon, ausgeschieden im Juni 1893,
„ Stadtverordneter, Maurermeister Urban, eingetreten im Juni 1893,
„ Stadtverordneter, Schmiedeobermeister Vogt †, ausgeschieden im Mai 1893,
„ Stadtverordneter, Seifenfabrikant Wecker, eingetreten im September 1894.

Da eine so grosse Zahl von Personen einen schwerfälligen Verwaltungskörper bildet, die wünschenswerthe Beschleunigung des Baues aber schnelle Entscheidung in technischen Dingen, besonders in Sachen der Vergebung von Lieferungen und Arbeiten erforderte, setzte die Kommission einen technischen Ausschuss nieder, dessen Befugnisse genau begrenzt wurden.

Der technische Ausschuss setzte sich zusammen aus folgenden Personen:

Herr Stadtbaurath Plüddemann als Vorsitzender,
„ „ v. Scholtz,
„ Stadtrath Bock,
„ Stadtverordneter, Maurermeister Brössling,
„ „ „ Ehrlich,
„ „ Königlicher Baurath, Fabrikdirektor Grund,

Herr Stadtverordneter, Zimmermeister Jitschin,
„ „ Fleischermeister John,
„ „ Brauereibesitzer Kipke,
„ „ Ingenieur Lezius,
„ „ Hofschlächtermeister Meinhold,
„ „ Maurermeister Urban.

Hierzu trat im April 1893 Herr Baurath a. D. Rimpler als Bauleiter.

Die Aufstellung der Skizze wurde Herrn Stadtbaurath a. D. Osthoff in Berlin übertragen, ebenso die Ausarbeitung der Entwürfe und schlachthoftechnischen Einzelzeichnungen in dem damaligen Umfange der Anlage mit Ausnahme der Börse, des Verwaltungshauses, des Wohnhauses und des Beschauamts, welche die städtiche Bauverwaltung bearbeitete.

Die Oberleitung wurde alsdann in die Hände des Herrn Stadtbaurath a. D. Rimpler gelegt, welcher zu diesem Zweck nach Breslau gerufen wurde, nachdem er eine ähnliche Anlage in Halle zur Ausführung gebracht hatte. Ihm fiel auch die Ausarbeitung der mannigfachen Erweiterungen, Abänderungen und Neubauten zu, wie sie bei einer so grossen Anlage nicht ausbleiben, zumal auf einem Gebiete, auf welchem täglich Erfahrungen gesammelt werden. Von den hinzutretenden Neubauten mögen folgende erwähnt werden:

der Rossschlachthof,
der Ueberständerhof,
die grosse Rindermarkthalle,
das Haus zur Untersuchung des auswärts geschlachteten Viehes,
die Talgschmelze,
die Räume für die Trichinenschau.

Herrn Rimpler stand eine grosse Zahl von Technikern zur Seite, unter welchen Herr Regierungsbaumeister Peters und die Herren Regierungs-Bauführer Wietschke und Ehrlich genannt werden mögen.

An dem Gelingen des Werkes waren ausserdem betheiligt folgende Herren der städtischen Verwaltung:

Herr Direktor Schneider bezügl. der Wasserbeschaffung,
„ „ Leitgebel, „ „ elektr. Beleuchtung,
„ Bauinspektor Müller bezügl. der Kanalisation,
„ „ Promies „ „ Pflasterungen,
„ Rathsbaumeister Klimm bezügl. der Ausarbeitung von Entwürfen und Einzelzeichnungen,
„ Rathsingenieur Wieprecht bezügl. der Entwässerungsanlagen,
„ Rathsgeometer Hoffmann bezügl. der geometrischen Arbeiten.

10.

Verwaltungs- und Betriebsergebnisse.

Die hier folgenden Angaben sind dem „Bericht über die Verwaltung des städtischen Schlacht- und Viehhofes zu Breslau für die Zeit vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1898“ entnommen, umfassen also 1½ Betriebsjahre. — Wenn auch diese Angaben für das erste Halbjahr des Betriebes also für die Zeit vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897 noch keinen genauen Anhalt über die Verwaltung und die Betriebsergebnisse bieten, ist dies um so mehr der Fall für das erste volle Betriebsjahr vom 1. April 1897 bis 31. März 1898.

Immerhin scheint es von Wichtigkeit, mit Rücksicht auf die Kürze der bisher unter genauer Kontrolle stehenden Betriebsdauer bei den folgenden Angaben die Ergebnisse der ersten 18 Monate voll aufzuführen.

I. Allgemeines über die Verwaltung des Schlacht- und Viehhofes.

Die Verwaltung der Anlage wird durch die gemäss § 59 der Städte-Ordnnng gebildete Schlacht- und Viehhofs-Deputation geführt, welche aus drei Magistrats-Mitgliedern und sechs von der Stadtverordneten-Versammlung zu wählenden Mitgliedern, von welchen letzteren drei Stadtverordnete sein sollen, besteht.

Die Oberleitung der gesammten Anlage untersteht einem Direktor, in seiner Vertretung einem Oberthierarzt.

Der Direktor ist der nächste Dienstvorgesetzte aller auf dem Schlacht- und Viehhofe thätigen Beamten, Arbeiter u. s. w. und für den ordnungsmässigen Betrieb aller Zweige der Verwaltung in erster Linie verantwortlich. Zur Erledigung der schriftlichen Arbeiten ist ihm ein Bureau, zur Führung der Kassengeschäfte die „Schlacht- und Viehhofs-Kasse“ unterstellt.

Für die einzelnen Zweige des Betriebes sind sodann im Einzelnen verantwortlich:

a) für die Fleisch und Trichinenschau, sowie den Betrieb (einschliesslich der veterinärpolizeilichen Kontrolle) der Rossschlächterei und der Freibank, Koch- und Vernichtungs-Anlage ein Oberthierarzt,
b) für den Viehmarkts-Betrieb ein Viehmarkt-Inspektor,
c) für die Eisenbahn-Anlagen und den Betrieb der Desinfektions-Anstalt ein Bahnverwalter,
d) für den Betrieb des Schlachthofes nebst Kühlhaus und Vorkühlräumen ein Schlachthofs-Inspektor,
e) für den gesammten maschinellen Betrieb ein Maschinenmeister.

Wegen des Personals für die Fleischschau sind weiter unten bei dem betreffenden Abschnitt die diesbezüglichen Angaben gemacht.

Für die Durchführung der Verwaltung sind die am Schlusse des Berichts aufgeführten Gemeindebeschlüsse u. s. w. erlassen worden.

Im Allgemeinen haben sich alle diese Bestimmungen gut bewährt. Sobald längere Erfahrungen vorliegen werden, wird eine Revision einzelner Vorschriften naturgemäss nothwendig werden.

Die Börsen-Restauration ist zunächst auf die fünf Jahre vom 1. Oktober 1896 bis 30. September 1901 verpachtet worden. Dem Pächter steht das Recht zu, auf dem ganzen Gebiete des Schlachthofes und Schlachtviehmarktes den Verkauf von Nahrungsmitteln zum sofortigen Genuss, sowie insbesondere von geistigen Getränken zu betreiben.

Er hat sowohl auf dem Viehmarkte als auch auf dem Schlachthofe je ein Kantinengebäude auf seine Kosten errichten lassen; nach Ablauf der Pachtzeit ist er verpflichtet, diese Bauwerke nach Wahl des Magistrats entweder zu dem seitens der Stadt-Bau-Deputation zu ermittelnden Taxwerthe der Stadtgemeinde als Eigenthum zu überlassen oder die Bauten zu beseitigen und den früheren Zustand wiederherzustellen. Die Pacht betrug — gemäss dem Angebot des Pächters — ursprünglich 20000 M. jährlich, sie ist indess im Einverständniss mit der Stadtverordneten-Versammlung vom 1. April 1897 ab auf 12000 M. jährlich ermässigt worden. Bestimmend hierfür war in erster Linie der Umstand, dass entgegen der Absicht zur Zeit der Ausschreibung der Restaurationspacht, an allen Wochentagen Viehmarkt abzuhalten — wie dies auf dem alten Breslauer Schlachtviehmarkt (in Huben) der Fall gewesen war — die Zahl der wöchentlichen Viehmärkte alsbald nach der Betriebs-Eröffnung zunächst auf drei — Montag, Mittwoch, Freitag — demnächst sogar auf nur zwei — Montag und Mittwoch — beschränkt worden ist.

Ohne Anrechnung auf den Pachtzins hat Pächter:

a) den Wagenschuppen beaufsichtigen zu lassen und für dessen ordnungsmässige Reinigung Sorge zu tragen,
b) die ihm verpachteten Räumlichkeiten, die zugehörigen Gartenanlagen, das ihm übergebene Inventar und die Heizungs-Anlagen auf seine Kosten zu unterhalten und in demselben guten Zustande, in welchem er sie übernommen, jedoch unter Berücksichtigung der durch den gewöhnlichen Gebrauch bedingten Abnutzung bei Ablauf der Pacht zuzückzuerstatten,
c) sämmtliche auf das Börsengebäude und auf die erpachteten Restaurationsbetriebe entfallenden Staats- und Gemeinde-Abgaben, Einquartierungslasten, sowie die Schornstein-Reinigungskosten, das Wassergeld und die Kosten der elektrischen Beleuchtung nach den dafür maassgebenden Bestimmungen, endlich die Feuerversicherungs-Beiträge des Gebäudes und der erpachteten Gegenstände zu tragen.

Der Werth der Leistungen zu c berechnet sich auf etwa 4000 M. jährlich.

Die Kommissionärzimmmer im Börsengebäude dürfen lediglich zur Abwickelung von Handelsgeschäften benutzt werden, welche mit dem Betriebe des Schlachthofes bezw. Schlachtviehmarktes in unmittelbarem Zusammenhange stehen (Bank-, Speditions-, Kommissions- etc. Geschäfte).

Vom 1. Oktober 1896 ab waren vermiethet:

1. auf 10 Jahre die Lokalitäten im linken Flügel des Börsengebäudes (Banklokal, Direktorzimmer und Tresor) im Flächeninhalte von 150 bezw. 22 und 6 qm an die Breslauer Viehmarktsbank hierselbst für jährlich 4000 M.,
2. zunächst auf die Dauer eines Jahres die übrigen Kommissionärzimmer mit der Maassgabe, dass die Verträge immer als um ein weiteres Jahr verlängert gelten, wenn sie nicht 2 Monate vor Ablauf der Miethszeit von einer Seite gekündigt werden.

Der Kaiserlichen Ober-Post-Direktion sind mehrere im Parterre des Börsengebäudes belegene Räume (nebst Keller- und Bodenräumen) zur Unterbringung eines Postamtes vom 1. Oktober 1896 ab auf 10 Jahre und demnächst weiter auf unbestimmte Zeit gegen einjährige Kündigung zum Miethspreise von 1500 M. jährlich vermiethet worden.

Wegen Verpachtung der Talgschmelze und Vermiethung der Häutesalzereien befinden sich bei den betreffenden Abschnitten nähere Angaben.

An sonstigen Verpachtungen und Vermiethungen sind zu erwähnen:

a) Ueberlassung zweier Zimmer in der Kleinvieh-Schlachthalle an die Synagogen-Gemeinde hierselbst als Aufenthaltsraum für die Schächter für jährlich 300 M.,
b) desgl. eines Zimmers in der Nähe der Schweineschlachthalle an das Kgl. Universitäts-Kuratorium für jährlich 80 M.,
c) Vermiethung des zwischen der Häutesalzerei und der Talgschmelze belegenen freien Platzes an die Breslauer Produkten-, Spar- und Darlehnsbank (zum Lagern von Fastagen, Handwagen u. dergl.) für jährlich 50 M.,
d) Verpachtung eines Theiles der zwischen dem Bahnhofe Mochbern und dem Schlacht- und Viehhofe an den Anschlussgleisen belegenen Ländereien für jährlich 406 M.

II. Bahnbetrieb.

A. Allgemeines.

Die Bewachung, Bedienung und Unterhaltung der Anschlussanlage, soweit dieselbe auf eisenbahnfiskalischem Gelände liegt, erfolgt durch die Eisenbahn-Verwaltung auf Kosten des Anschlussgleisinhabers. Die Bewachung, Bedienung und Unterhaltung des übrigen Theils der Anschlussanlage liegt dem Anschlussinhaber ob.

Die Zustellung und Abholung der Eisenbahnwagen nach und von dem Anschlussgleise erfolgt vom Bahnhofe Mochbern aus derart, dass die Wagen seitens der Bahnverwaltung durch die beiden Anschlussweichen auf eins der beiden Aufstellungsgleise geschoben und nach erfolgter Ent- bezw. Beladung von dort wieder abgeholt werden. Für die Bedienung der Anschlussanlage durch die Eisenbahn kommt eine Anrückegebühr von 0,50 M. für jeden beladenen Wagen zur Erhebung; ausserdem werden für die Benutzung des Anschlussgleises noch 7 M. pro beladenen Wagen Ueberführungsgebühr berechnet. Beide Gebühren werden von der Eisenbahnverwaltung erhoben und der Betrag von 7 M. pro beladenen Wagen allmonatlich von der Eisenbahnverwaltung an die Stadt abgeführt.

Für die Abfertigung der ein- und abgehenden Sendungen ist auf dem Schlacht- und Viehhofe seitens des Staats auf Kosten der Stadt eine selbstständige Güterabfertigung eingerichtet worden.

B. Wagenbewegung.

Es gingen beladene Wagen	Vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897	Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898
ein	2690	5671
aus	1011	2532
Zusammen	3701	8203

Unter den eingegangenen Wagen befanden sich vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897 2351 einbödige, 31 mehrbödige Viehwagen und 308 Wagen mit anderer Ladung; vom 1. April 1897 bis 31. März 1898 5194 einbödige, 66 mehrbödige Viehwagen und 411 Wagen mit anderer Ladung. Unter den ausgegangenen Wagen befanden sich vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897 860 Wagen mit Vieh und 151 Wagen mit anderer Ladung, vom 1. April 1897 bis 31. März 1898 2199 Wagen mit Vieh und 333 Wagen mit anderer Ladung.

C. Desinfektion.

Es wurden desinficirt in der Zeit vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897 2351 einbödige und 31 mehrbödige Viehwagen und in der Zeit vom 1. April 1897 bis 31. März 1898 5194 einbödige und 66 mehrbödige Viehwagen.

Verschärfte Desinfektion wurde vorgenommen bei 26 Wagen, die mit Vieh, welches aus einer verseuchten Gegend stammte, hier ankamen.

Der eigentlichen Desinfektion der Wagen geht stets die Beseitigung der Streumaterialien, des Düngers, der Reste von Anbindesträngen u. s. w., sowie eine gründliche Reinigung durch unter Dampf ausströmendes Wasser voran.

Die Desinfektion selbst wird bewirkt:

a) unter gewöhnlichen Verhältnissen durch Waschen der Fussböden, Decken und Wände mit einer unter Dampf ausströmenden Sodalauge, zu deren Herstellung 2$^1/_2$ kg Soda auf 100 l Wasser verwendet sind;

b) in Fällen einer wirklichen Infektion des Wagens durch Rinderpest, Milzbrand oder Maul- und Klauenseuche, oder des dringenden Verdachtes einer solchen Infektion durch sorgfältiges Bepinseln der Fussböden, Decken und Wände mit 5prozentiger Karbolsäurelösung. Die Letztere wird durch Mischen von 1 Theil der im Handel als 100prozentige Karbolsäure oder Acidum carbolicum crudum bezeichneten Karbolsäure mit 18 Theilen Wasser unter häufigem Umrühren hergestellt.

Die unter b angegebene Art der Desinfektion wird in der Regel nur auf Anordnung der zuständigen Polizeibehörde, ohne solche Anordnung jedoch auch dann vorgenommen, wenn die Beamten von Umständen Kenntniss erlangen, welche es zweifellos machen, dass eine wirkliche Infektion des Wagens durch Rinderpest, Milzbrand oder Maul- und Klauenseuche vorliegt, oder welche den dringenden Verdacht einer solchen Infektion begründen.

Dringender Verdacht der Infektion eines Wagens durch Rinderpest, Milzbrand oder Maul- und Klauenseuche, oder durch Rothlauf der Schweine, die Schweineseuche und Schweinepest wird insbesondere dann angenommen, wenn ein krankes oder todtes Thier in demselben angelangt war und nicht durch den Augenschein (z. B. bei schweren Verletzungen der Thiere) oder durch baldige sachverständige Untersuchung zweifellos erwiesen werden kann, dass die Krankheit bezw. der Tod des Thieres in keinem Zusammenhange mit einer der erwähnten Seuchen steht.

Nach stattgehabter Desinfektion werden alle Oeffnungen des Wagens aufgemacht, damit durch den Zutritt der Luft das Innere schnell austrocknet und jeder animale Geruch vollständig beseitigt wird.

In gleicher Weise wie die zum Transport benutzten Wagen werden die bei der Verladung und Beförderung der Thiere benutzten Geräthschaften gereinigt und desinfizirt.

D. Dünger.

Aus den auf dem Viehmarkte mit Vieh beladen angekommenen Eisenbahnwagen wurde an Sanddünger gewonnen:

In der Zeit vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897 683000 kg und vom 1. April 1897 bis 31. März 1898 1298000 kg. Davon wurden 103090 kg mit Landfuhren abgeholt und 891302 kg wurden mit der Eisenbahn versandt. Der übrige 303608 kg Sanddünger ist als vollständig werthlos von der Verwaltung abgefahren und zur Zuschüttung von Baugruben u. s. w. verwendet worden.

Wie oben erwähnt, sind 7642 Viehwagen eingegangen und davon 683000 + 1298000 = 1981000 kg Sanddünger gewonnen, so dass auf einen Viehwagen rund 259 kg kommen.

E. Wasserverbrauch.

Der Wasserverbrauch auf der Desinfektion betrug im ersten Halbjahr 5227 cbm, im Jahre 1897/98 8113 cbm. Der sonstige Verbrauch an Wasser für die zum Eisenbahnbetrieb gehörigen Anlagen lässt sich nicht mit Sicherheit feststellen, da hier besondere Wassermesser nicht vorhanden sind.

F. Kohlenverbrauch.

Der Kohlenverbrauch betrug für die Lokomotiven im ersten Halbjahr 76200 kg, im Jahre 1897/98 111400 kg, in der Desinfektionsanstalt im ersten Halbjahr 70200 kg, im Jahre 1897/98 112900 kg.

G. Lokomotiven.

Die beiden beschafften Lokomotiven genügen im Allgemeinen der Anforderung. An den verkehrsreichen Tagen wird die Leistungsfähigkeit allerdings vollständig ausgenutzt.

Die bisher an den Lokomotiven nothwendig gewordenen kleineren Reparaturen sind durch das eigene Personal — nachdem hier im Lokomotivschuppen eine kleine Nebenwerkstatt eingerichtet worden ist — ausgeführt worden. Erheblichere Reparaturkosten sind noch nicht entstanden.

H. Beamte und Arbeiter.

Im Eisenbahnbetriebe und auf der Desinfektion sind beschäftigt:

a) Städtisches Personal:

1 Bahnverwalter, welchem die Leitung des gesammten Stationsdienstes und die Beaufsichtigung der Gleisunterhaltungsarbeiten und der Desinfektion der Viehwagen obliegt, 1 Vorrangirer, 3 Rangirer, 2 Weichensteller, 1 Bote und Wagenbezetteler, 1 Lokomotivführer, 1 gepr. Lokomotivheizer, 1 Lokomotivputzer, 1 Vorarbeiter auf der Desinfektionsanstalt, 5 Arbeiter daselbst, 1 Heizer daselbst;

b) Personal der Königlichen Staats-Eisenbahn-Verwaltung:

1 Stationsassistent für den Expeditionsdienst, 1 Lademeister (zugleich Wagenmeister), 1 Hilfswagenmeister (wöchentlich 2 Tage).

An 2 Tagen der Woche haben der Vorarbeiter und die Arbeiter der Desinfektionsanstalt, sowie die Rangirer Bahnunterhaltungsarbeiten zu leisten. Der Lokomotivführer, Lokomotivheizer, Lokomotivputzer, sowie der Heizer der Desinfektionsanstalt haben an den nicht verkehrsreichen Tagen die auf dem Viehhofe nothwendigen Schlosser- und Schmiedearbeiten auszuführen.

Bei etwa stärker werdendem Verkehr ist eine Vermehrung des Personals unumgänglich nothwendig, da die jetzige Zahl auf das knappste bemessen ist.

III. Der Viehhof.

A. Marktzeiten und Marktpreis-Notirung.

Bei Eröffnung des Viehhofes war zunächst beabsichsichtigt, an allen Wochentagen Markt abzuhalten. Es zeigte sich indessen alsbald, dass dies nicht durchführbar, ja für eine gesunde Entwickelung des hiesigen Schlachtviehmarktes

geradezu schädlich gewesen wäre. Demzufolge wurde, wie bereits am Eingang dieses Berichts erwähnt, die Zahl der Märkte alsbald nach Eröffnung des Betriebes zunächst auf drei — Montag, Mittwoch, Freitag — demnächst sogar auf nur zwei Tage — Montag, wo Kleinviehmarkt, und Mittwoch, wo Hauptviehmarkt stattfindet, beschränkt.

Die Märkte dauern im Sommerhalbjahr von 7 bis 1 Uhr und im Winterhalbjahr von 8 bis 1 Uhr.

Die Notirung der Marktpreise erfolgt im Sommerhalbjahr von 10 bis 11 Uhr, im Winterhalbjahr von $10^1/_2$ bis $11^1/_2$ Uhr durch eine amtliche Kommission, der der Direktor des Schlacht- und Viehhofes vorsitzt. Weiter dazu gehören der Inspektor des Viehmarktes, der Vertreter der Landwirthschaftskammer von Schlesien und für jede Gattung Vieh ein Viehhändler und ein Fleischer, sodass, wenn die Kommission vollzählig erscheint, immer 5 Stimmen abgegeben werden. Es wurde wiederholt der Versuch gemacht, nach den Grundsätzen des Centralviehhofes Berlin die Notirung der Marktpreise vorzunehmen, aber immer scheiterte der Versuch daran, dass in Breslau nicht nach Schlachtgewicht, sondern hauptsächlich nach Kopf, seltener nach Lebendgewicht gehandelt wird.

Es erschien daher das seit Jahren im alten Viehhofe benützte und in der Provinz Schlesien bekannte Formular mit erster und zweiter Qualität, bei Schweinen sogar dritter Qualität, sowie die gleichzeitige Angabe Lebend- und Schlachtgewicht für die hiesigen Verhältnisse auch weiter zutreffend. Die Ermittelung der Marktpreise für Lebendgewicht erfolgte auf Grund der vielfachen Wägungen. — Das Schema lautet:

Der Auftrieb betrug:	Ueberstand war:
Rinder	Rinder
Schweine	Schweine
Kälber	Kälber
Schafe	Schafe

Es wurde gezahlt für 50 kg excl. Steuer:

(Der Steuerzuschlag beträgt durchschnittlich 6 M. pro 50 kg.)

			Lebendgewicht	Schlachtgewicht
bei Rindern:	Ochsen	I. Qualität	,,	,,
	,,	II. ,,	,,	,,
	Kühe	I. ,,	,,	,,
	,,	II. ,,	,,	,,
	Kalben	I. ,,	,,	,,
	,,	II. ,,	,,	,,
	Bullen	I. ,,	,,	,,
	,,	II. ,,	,,	,,
bei Schweinen		I. ,,	,,	,,
		II. ,,	,,	,,
		III. ,,	,,	,,

bei Kälbern nur der Preis des Lebendgewichts und zwar von . . bis . .

bei Schafen:	engl. Lämmer I. Qualität	,,	,,
	alte Schafe II. Qualität	,,	,,

Export:

	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe
nach Oberschlesien	,,	,,	,,	,,
,, Niederschlesien	,,	,,	,,	,,
,, Sachsen	,,	,,	,,	,,
,, Südwestdeutschland . .	,,	,,	,,	,,
Unverkauft gingen nach anderen Plätzen	,,	,,	,,	,,
Ueberstand verblieben . . .	,,	,,	,,	,,

Nach dem im Einzelnen notirten Preisstande der Mittwoch-Märkte während der ganzen Betriebszeit wurden erreicht:

	Die höchsten Preise		Die niedrigsten Preise
bei Rindern:			
Oktober/November 1896:	34 M. Lebendgew. / 62 M. Schlachtgew.	Mai 1897:	27 M. Lebendg. / 52 M. Schlachtg.
bei Schweinen:			
November 1897:	50 M. Lebendgew. / 61 M. Schlachtgew.	Mai 1897:	35 M. Lebendg. / 47 M. Schlachtg.
bei Kälbern:			
November 1897:	34—40 M.	Nov. 1896:	30 M.
bei Schafen:			
Oktober 1896:	31 M. / 62 M. und 25 M. Lebendgew. / 50 M. Schlachtgew.	April 1897:	24 M. / 48 M. u. 18 M. / 38 M.

Wenn man die Preise in Vergleich bringt, so findet man, dass die Rinder im Winter 1896/97 durchgängig bis auf den Monat März höher notirt waren, als im Winter 1897/98; umgekehrt wieder waren die Schweine im letzten Winterhalbjahr wesentlich höher notirt, als im ersten. Bei Kälbern und Schafen sind nennenswerthe Unterschiede in den beiden Halbjahren kaum festzustellen.

B. Auftrieb.

Seit Eröffnung des städtischen Viehhofes sind daselbst aufgetrieben worden:

Viehgattung	vom 1. Okt. 1896 bis 31. März 1897	vom 1. Okt. 1897 bis 31. März 1898	vom 1. April 1897 bis 31. März 1898
Ochsen	4 341	4 886	10 794
Kühe	10 678	11 376	22 939
Kalben	1 864	2 481	5 046
Bullen	4 591	4 915	10 424
Sa. Rinder .	21 474	23 658	49 203
Schweine	53 749	50 671	105 578
Kälber	19 666	21 219	45 333
Schafe und Ziegen .	15 816	15 624	33 183

Es ist absichtlich das Winterhalbjahr 1897/98 dem ersten halben Betriebsjahre 1896/97 gegenübergestellt worden, um ein Urtheil über die Entwickelung zu gewinnen, zumal genaue Angaben über die Auftriebsziffern des alten Viehhofes in Huben nicht vorhanden sind.

Die Zahlen dieser Tabelle weisen einen Rückschritt im Auftrieb von Schweinen nach, der in dem allgemeinen Mangel an Schweinen seine Erklärung findet.

Dagegen ist ein erfreulicher Zuwachs des Rindermarktes zu konstatiren. Der Mehrauftrieb von Kälbern 1897/98 wird zum grossen Theil dem Mangel an Schweinen zuzuschreiben sein.

Der Auftrieb selbst erfolgte in den korrespondirenden Halbjahren per Landweg und per Eisenbahn und zwar:

Viehgattung	1896/97		1897/98	
	per Landweg	per Eisenbahn	per Landweg	per Eisenbahn
Ochsen	702	3 639	714	4 172
Kühe	2 861	7 817	3 311	8 065
Kalben	318	1 546	461	2 020
Bullen	769	3 822	955	3 960
Sa. Rinder . .	4 650	16 824	5 441	18 217
Schweine	26 372	27 377	25 072	25 599
Kälber	7 143	12 523	8 492	12 727
Schafe	6 247	9 569	8 063	7 561

Ein Nachlassen des Landauftriebes ist sonach nicht zu konstatiren, wiewohl dies bei der bequemen Eisenbahnausladung des Viehhofes zu erwarten war und sowohl aus Humanitätsgründen als auch im Interesse der gründlichen Seuchentilgung wünschenswerth gewesen wäre und bleiben wird.

Obige Tabelle bietet aber noch dadurch Interesse, weil sie zeigt, dass die Hälfte sämmtlicher Schweine, die in Breslau aufgetrieben werden, mit Landfuhrwerk kommen.

Ueber die Herkunft der mit der Eisenbahn zugeführten Thiere lassen sich genaue Angaben für die in Frage stehende Betriebszeit nicht geben, da erst seit dem 1. April 1898 genaue Statistik darüber geführt wird; jedoch lässt sich soviel sagen, dass nur Schlesien und der Regierungsbezirk Posen den Viehmarkt beschickt haben, und zwar liefert Schlesien etwa 75% und Posen 25% des gesammten Auftriebes an Rindern, Schweinen und Schafen, während Schlesien die Kälber fast ausnahmslos allein zuführt.

Die grössten Auftriebe fanden in den Monaten:

Bezeichnung der Monate	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe
März	4 528	9 931	4 372	3 166
April	4 041	8 090	3 800	2 610
Mai	4 448	9 375	4 656	2 848
Juni	4 975	9 586	4 993	3 074

statt, und der grösste Auftrieb in den einzelnen Gattungen erfolgte:

Datum	Mehr Auftrieb an	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe
14. Oktober 1896	Schweine	914	1 852	602	718
7. April 1897	Rinder	1 178	1 413	595	241
14. April 1898	Kälber	892	1 365	1 112	285
12. Mai 1898	mehr Rinder als Schweine	1 058	1 039	849	204

Die letzte Tabelle zeigt nächst dem Schlachthof-Abtrieb, der sich nicht unwesentlich vergrössert hat, eine wesentliche Abnahme in den Ueberweisungen von Schweinen in den Polizei-Schlachthof. Dieselbe ist lediglich zuzuschreiben der Umänderung der Schweineställe im Ueberständerhofe, in welchen im ersten Winterhalbjahr mehrfach Rothlauf herrschte, während jetzt durch die verbesserte Luftcirculation solche Fälle gar nicht oder nur sehr vereinzelt vorkommen. Bei dem Abtrieb zu Lande erscheint unverhältnissmässig gross die Zahl der Schafe; dieselbe enthält aber auch zum weitaus grössten Theile Ueberstandsschafe, welche am nächsten Markte wieder aufgetrieben wurden, und von den Eigenthümern nur deshalb nicht im Ueberständerhofe belassen wurden, um den Thieren in eigenen Ställen Schlempe, Schnitzel und derartiges Futter verabreichen zu können. Von der Verwaltung sind im neuen Etatsjahre Anstalten getroffen worden, damit im nächsten Geschäftsbericht der Landabtrieb zuverlässige Angaben über den Abtrieb von Schafen enthält.

Der Abtrieb per Eisenbahn zeigt in erfreulicher Weise eine Zunahme des Rinderexports um ziemlich dieselbe Zahl (2200 Stück pro Winterhalbjahr) als der grössere Auftrieb nachweist. Der Rückgang im Export von Schweinen ist durch den allgemeinen Mangel derselben und demgemäss geringeren Auftrieb begründet.

Der Eisenbahnabtrieb (Export), der, bei Rindern umfangreicher als der gesammte Konsum von Breslau ist, erfolgte in folgender Weise:

	vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897.				vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898				vom 1. April 1897 bis 31. März 1898			
	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe
nach Oberschlesien	7 525	1 973	692	273	9 269	318	1 155	355	18 021	3 174	2 494	901
„ Niederschlesien	54	494	—	46	26	987	—	40	18	1 576	42	47
„ Sachsen	1 501	990	12	—	2 001	649	—	—	5 711	4 272	15	56
„ Südwestdeutschland und der Schweiz	129	—	—	—	222	116	—	—	1 438	208	—	—
	9 209	3 457	704	319	11 518	2 070	1 155	395	25 188	9 230	2 551	1 004

C. Abtrieb.

Der Abtrieb der Märkte erfolgt nach vier Richtungen hin:

1. nach dem Schlachthof,
2. „ „ Polizeischlachthof,
3. auf dem Landwege,
4. „ der Eisenbahn und zwar

Viehgattung	vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897				vom 1. April 1897 bis 31. März 1898			
	Schlachthof	Polizei-Schlachthof	Landweg	Eisenbahn	Schlachthof	Polizei-Schlachthof	Landweg	Eisenbahn
Rinder	10 907	28	793	9 209	21 937	56	1 721	25 188
Schweine	46 429	71	3 195	3 457	89 072	97	7 037	9 230
Kälber	18 320	17	320	704	41 700	48	831	2 551
Schafe	12 155	11	3 026	319	24 168	10	7 935	1 004

Viehgattung	vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897				vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898			
	Schlachthof	Polizei-Schlachthof	Landweg	Eisenbahn	Schlachthof	Polizei-Schlachthof	Landweg	Eisenbahn
Rinder	10 907	28	793	9 209	11 304	28	804	11 518
Schweine	46 429	71	3 195	3 457	45 148	36	3 360	2 070
Kälber	18 320	17	320	704	19 723	16	320	1 155
Schafe	12 155	11	3 026	319	11 859	9	3 299	395

Hier zeigt sich, von Schweinen abgesehen, eine sehr erfreuliche Zunahme des Exportes nach Sachsen und Süddeutschland, welche sicherlich den grossen Annehmlichkeiten und der grösseren veterinären Sicherheit des neuen Viehhofes gegenüber den Zuständen des alten Viehhofes zuzuschreiben ist. Hierbei verdient aber in gleicher Weise hervorgehoben zu werden, dass der Export nach Sachsen wie nach Süddeutschland erst stetig und lohnend geworden ist, nachdem seitens der Verwaltung die schnellsten und bequemsten Bahnverbindungen durch Einstellung von Sonderzügen etc. bei der Eisenbahnverwaltung erwirkt worden sind.

Durch Einstellung dieser Sonderzüge wird den Exporteuren nicht allein die Gefahr, die in dem tagelangen Viehtransport liegt, wesentlich vermindert, sondern auch dem Breslauer Markte eine Anzahl guter Käufer in den Exporteuren gesichert, was wiederum Anlass zu einer reicheren Beschickung des Marktes, unserem Endzweck, bietet. Während es früher vom Zufall abhängig war, ob rheinische Käufer am hiesigen Markte erschienen, so kommen jetzt vom Aufhören der Husumer Märkte bis wieder zum Beginn derselben allwöchentlich dieselben Exporteure, was unseren heimischen Händlern die Sicherheit und Bequemlichkeit bietet, die aufgekauften Ia. Rinder jetzt am Breslauer Markte vortheilhaft verkaufen zu können, mit denen sie früher nach Dresden oder Hamburg ziehen mussten.

Zu erhoffen ist, dass der nicht unbedeutende Aufschwung im Rinderhandel noch eine bedeutende Erweiterung durch die neu errichtete grosse und übersichtliche Rinderhalle erfahren wird.

D. Veterinär-Polizei.

Der Auftrieb sowie der Abtrieb der Märkte unterliegen der Aufsicht der Veterinär-Polizei, welche durch drei Kreisthierärzte unter Aufsicht des Königlichen Departementsthierarztes gehandhabt wird. Die überwiesenen Thiere werden direkt, ohne den Schlachthof zu berühren, in den Polizei-Schlachthof überführt. Die Maul- und Klauenseuche, der gefürchteteste Feind aller Märkte, wurde in der Betriebszeit fünfmal konstatirt. Das erste Mal brach dieselbe schon kurz nach der Eröffnung am 19. Oktober 1896 im Ueberständerhofe aus, in Folge derselben mussten 22 Schweine abgeschlachtet werden. Am 13. November 1896 wurde die Seuche bei einem Ochsen im Ueberständerhofe festgestellt. Am 18. November 1897 mussten 3 Rinder des Land-Auftriebes wegen Klauenseuche-Verdachtes im Polizei-Schlachthofe getödtet werden. Am 13. März 1898 wurde die Maulseuche bei einem Ochsen des Ueberstandes gefunden und am 29. März 1898 wurde bei einem Rinde, welches auf dem Landwege zu Wagen aufgetrieben wurde, noch ehe dasselbe abgeladen wurde, die Maulseuche beobachtet. In allen fünf Fällen wurde die Seuche so rechtzeitig festgestellt, dass eine Schliessung des Marktes für den Export nicht erfolgte. — Auch sind von anderen Plätzen, wohin von hier aus Vieh importirt wird, niemals Nachrichten eingelaufen, dass seuchenkranke Thiere von hier aus dorthin überführt worden seien. — Die Tilgung der Seuche erfolgte immer noch an demselben Tage des Ausbruches durch umfassende Waschungen der betreffenden Ställe, Gänge, Strassen etc. mit Soda, Lauge und Kalkmilch.

E. Wägungen.

Seit 1. April 1897 werden ebenso wie auf dem Schlachthofe Wiegegebühren erhoben. Gewogen wurde zuerst innerhalb der Hallen auf Dezimalwaagen mit Laufgewicht und später ausserhalb der Hallen auf Centesimal-Waagen mit Laufgewicht. — Letzteres Verfahren ist genauer und dem Marktbetriebe zuträglicher.

Es wurden gewogen im Jahre 1897/98:

4946 Rinder,
10930 Schweine,
158 Kälber,
843 Schafe.

Dabei ergab sich als Durchschnittsgewicht des Breslauer Marktes

für 1 Rind . . . . 592 kg,
„ 1 Schwein . . . $115^1/_2$ „
„ 1 Kalb . . . . 102 „
„ 1 Schaf . . . . 48 „

Die Durchschnittszahlen sind bei der zu geringen Anzahl von Kälbern und Schafen mit Vorsicht aufzunehmen und es bleibt abzuwarten, was für Zahlen die ferneren Betriebsjahre bringen werden. Dagegen kann man ohne Weiteres bei Rindern und Schweinen die Durchschnittszahlen als richtig annehmen.

F. Streu und Futter.

Streu wird den aufgetriebenen Marktthieren nicht berechnet, da dieselbe in dem Marktstandsgelde als mit bezahlt gilt. Das Futter wird in zweierlei Weise verabfolgt und zwar

in Form 1 von Zwangsfutter
und 2 „ Ueberfutter.

Es wurden verbraucht:

Zeit	Stroh	Häcksel	Heu	Futtermehl	Gerstenschrot	Mehl	Suppe	Hafer
Vom 1. Okt. 1896 bis 31. März 1897	207 547	7 430	165 583	15 193	75 591	1 614	6 950	3 872
Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	415 128	21 785	343 472	40 997	151 846	3 252	16 513	7 712

Hieraus ergiebt sich, dass im Allgemeinen die Fütterung dieselbe geblieben ist, jedoch im Heu nicht mit den stärkeren Rinderauftrieben Schritt gehalten hat; dagegen zeigt sich eine erhebliche Zunahme im Verbrauch von Häcksel und Roggenkleie, was neuerdings den Rindern von den Händlern weit lieber gereicht wird als irgend welches Ueberfutter an Heu.

G. Dünger.

Der Dünger im Viehhofe besteht aus Strohdünger, der in den Markthallen und in den Marktställen gewonnen wird und aus dem Dünger, der bei der Desinfektion der ankommenden Viehwagen als benützte Einstreu herausgeräumt wird (Sanddünger oder Desinfektionsdünger).

Der Strassenkehricht, welcher fast nur Dünger enthält, wird zum Strohdünger gerechnet.

Es wurden produzirt:

vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897		vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	
Strohdünger	Sanddünger	Strohdünger	Sanddünger
kg	kg	kg	kg
619 310	683 000	1 584 373	1 298 000

H. Beamte und Arbeiter.

Ausschliesslich im Betriebe des Viehhofes sind beschäftigt: 3 Hallenmeister, 1 Ueberständerhof-Aufseher, 2 Vorarbeiter, 17 Arbeiter, 1 Pförtner und 1 Nachtwächter.

Dieselben sind ausser den Markttagen und den Auftriebstagen mit der Reinigung der Hallen, Waagen etc., sowie mit der Beschaffung des für die Märkte nöthigen Strohes und Futters voll beschäftigt. Eine Personal-Verminderung würde nur auf Kosten der Reinlichkeit möglich sein.

Für gemeinschaftliche Rechnung des Schlachthofes und Viehhofes sind thätig:

1 Aufseher und 12 Arbeiter zur Strassenbereinigung, Ausdüngen, Dünger-Verladung etc.,
1 Stellmacher, 1 Maurer, 1 Promenadengärtner — welche alle nöthigen in ihr Fach schlagenden Arbeiten zu erledigen haben und an den Markttagen im Viehhofe als Wäger fungiren.

Zwei Arbeiter mit 1 Gespann besorgen zur Zeit alle nothwendigen Fuhren.

Einem Nachtwächter ist die Bewachung der gemeinschaftlichen Verwaltungsgebäude sowie der Börse, der Ausspannung, der Freibank und der Promenaden übertragen.

IV. Schlachthof.

A. Schlachtbetrieb.

a) Zahl der Schlachtungen im Ganzen.

Seit Eröffnung des Schlachthofes sind daselbst in den Schlachthallen (ausschl. Polizei-Schlachthof) geschlachtet worden:

Bezeichnung der Viehgattung	Vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897	Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	Hiervon vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898
Ochsen	2 975	6 719	3 672
Kühe	3 646	5 645	2 800
Kalben	1 757	3 932	1 989
Bullen	4 075	8 881	4 350
Se. Rinder	12 453	25 177	12 811
Schweine	54 126	105 041	52 403
Kälber	24 956	57 526	27 031
Schafe	15 082	32 771	15 576
Ziegen	48	85	52
Zickel	52	168	49
Se. Schlachtthiere	106 717	220 768	107 922

Um einen Anhalt zu Vergleichen über den Umfang des Betriebes zu gewinnen, sind die Resultate des Winterhalbjahrs 1897/98 besonders aufgeführt.

Die als Schlachtungs-Ergebnisse im alten städtischen Schlachthofe bekannt gegebenen Zahlen sind so schwankend und weichen von den Ergebnissen im neuen Schlachthofe so wesentlich ab, dass ein Vergleich mit denselben nicht angängig ist.

Im Winterhalbjahr 1897/98 sind geschlachtet worden:

	mehr	weniger
Ochsen	697	—
Kühe	—	846
Kalben	232	—
Bullen	275	—
Rinder	358	—
Schweine	—	1 723
Kälber	2075	—
Schafe	494	—
Ziegen	4	Zickel 3
Schlachtthiere überhaupt:	1 205	—

als im Winterhalbjahr 1896/97. Sehr auffällig ist bei diesen Zahlen der starke Rückgang bei den Schlachtungen der Kühe um 846 Stück — von 3646 auf 2800, also um ca. 23 % — und die Zunahme der Ochsen-Schlachtungen um 697 — von 2975 auf 3672 = ca. 23 % —. Diese Zahlen zeigen deutlich, dass sich seit Eröffnung des Schlachthofes infolge der verschärften Fleischschau die Qualität der hier geschlachteten Rinder und hiermit auch des Fleisches wesentlich gebessert hat.

Der Mangel an Schweinen und die daraus folgenden hohen Preise derselben im abgelaufenen Jahre hatte die Abnahme der Schweine-Schlachtungen zur Folge, woraus sich eine entsprechende Zunahme der Schlachtungen bei den übrigen Viehgattungen ergab. —

b) Schlachtungen nach israelitischem Ritus.

Von den geschlachteten Rindern sind in der Zeit vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897 1824 Stück, vom 1. April 1897 bis 31. März 1898 5147 Stück nach israelitischem Ritus geschlachtet. Für Kleinvieh lässt sich die Zahl dieser Schlachtungen nicht feststellen. Da dieselben nicht abgesondert erfolgen, ist eine Kontrolle hierüber nicht möglich. Nach den Angaben der Synagogen-Gemeinde sind unter deren Aufsicht geschlachtet und in obigen Zahlen mitenthalten:

vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897
1040 Rinder,
1900 Kälber,
510 Schafe;
vom 1. April 1897 bis 31. März 1898
2030 Rinder,
3950 Kälber,
1050 Schafe.

c) Zahl der Schlachtungen an den einzelnen Tagen.

Die meisten Schlachtungen während der Berichtszeit sind zu verzeichnen

am 22. September 1897 mit . . . 258 Rindern
„ 21. Dezember 1896 mit . . . 1137 Schweinen,
„ 14. April 1897 mit . . . . . 1332 Stück Kleinvieh (Kälber, Schafe etc.).

Als volle Betriebstage können nur gelten die Markttage — Montag und Mittwoch —, bei Rindern nur der Mittwoch allein. Dem starken Andrange an diesen Tagen gegenüber erweist sich die Rinderschlachthalle und die Kleinviehschlachthalle häufig als räumlich beschränkt. Es fehlt hauptsächlich an Platz zum Aufhängen des geschlachteten Fleisches. Dieser Mangel kann nur behoben werden, indem für Rinder der Vorkühlraum, ohne Rücksicht auf die Oeffnungszeit des Kühlhauses, für Kleinvieh die ausreichend grosse Schweineschlachthalle zu Hülfe genommen wird.

An den übrigen Wochentagen ist der Schlachtbetrieb nur ein geringer, Dienstag und Sonnabend, besonders an letzterem Tage, häufig ganz unbedeutend.

Am wenigsten wurde geschlachtet:

Am 26. März 1898 . . . 8 Rinder,
„ 29. Januar „ . . . 15 Schweine,
„ „ „ „ . . . 17 Stück Kleinvieh (Kälber und Schafe).

Der Zudrang an dem Haupt-Markttage — Mittwoch — nimmt ständig zu. Dem Anwachsen des Schlachtverkehrs an diesem einen Tage der Woche entsprechend, alsbald die Schlachthallen zu vergrössern, erscheint unzweckmässig. Es müssen und werden allmählich die nöthigen Erfahrungen gesammelt werden, wie diesem Uebelstande am besten entgegenzuwirken ist.

B. Ergebnisse der Schlachtungen an Fleisch.

Nach den Wäge-Registern ist als Durchschnittsfleischgewicht des letzten Jahres ermittelt worden:

für 1 Rind . . . 315 kg (dieses hohe Gewicht erklärt sich aus der grossen Zahl der geschlachteten Bullen.)
„ 1 Schwein . . 88,5 „
„ 1 Kalb . . . 47 „
„ 1 Schaf o. Ziege 20 „

Unter Zugrundelegung dieser Zahlen sind ausgeschlachtet worden:

Fleischgattungen	Vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897	Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	Hiervon vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898
	Kilogramm		
Rindfleisch	3 922 695	7 930 755	4 035 465
Schweinefleisch	4 790 151	9 296 129	4 637 666
Kalbfleisch	1 172 932	2 703 722	1 270 457
Schaffleisch	302 600	657 120	312 560
Summe	10 188 378	20 587 726	10 256 148

Im Winterhalbjahr 1897/98 sind hiernach gegenüber dem Winterhalbjahr 1896/97 ausgeschlachtet:

Mehr:	Rindfleisch	112770 kg
	Kalbfleisch	97525 „
	Schaffleisch	9960 „
	Zusammen	220255 kg
Weniger:	Schweinefleisch . . .	152485 „
Mithin Fleisch überhaupt mehr	.	67770 kg

C. Beamte und Arbeiter.

Der starke Betrieb an den Hauptschlachttagen erfordert für diese Tage einen dem übergrossen Andrange entsprechenden Aufwand an Personal. Es sind vorhanden:

3 Hallenmeister für die 3 Schlachthallen,
1 Aufseher für das Kühlhaus, Kuttelei und Dünger-haus,
1 Pförtner, 1 Nachtwächter.

An Arbeitern sind am Haupttage (Mittwoch) erforderlich:

Vorarbeiter	3	
Stallwärter	5	
Zur Hülfeleistung bei den Thierärzten .	6	
(bei starkem Betrieb 7)		
Fleischstempler	2	
(bei starkem Betrieb 4)		
Zur Entwerthung der Schlachtkarten an den Viehmarktthoren, Pförtner .	4	
Karten-Abnehmer an den Hallen . . .	5	
(bei starkem Betrieb 6—7)		
Wäger	3	
Zur Ordnung des Wagenverkehrs . .	1	
Hallen-Arbeiter:		
Kleinviehschlachthalle . . .	6	
(bei starkem Betrieb 9) . .	—	
Schweineschlachthalle . . .	11	
Grossviehschlachthalle . .	6	
Kuttelei	2	
Düngerhaus	2	
Kühlhaus	4	31
Zusammen		60

Es sind wirklich vorhanden	12
Arbeiter, welche als Karten-Abnehmer, Hülfe zu den Thierärzten u. s. w. nur an den Hauptschlachttagen beschäftigt werden, und . . .	44
ständig beschäftigte Arbeiter.	
Zusammen	56
Mithin sind thatsächlich erspart worden .	4

Die fehlende Arbeitsleistung wurde nach Möglichkeit gedeckt durch 1 Arbeiter des Polizei-Schlachthofes, ferner dadurch, dass nach Maassgabe des stärker und schwächer werdenden Betriebes Leute von ihrer ständigen Arbeitsstelle zur Aushülfe an eine andere geschickt werden. Bei starkem Andrange ist dies Verfahren häufig nicht ganz hinreichend.

An den schwachen Betriebstagen sind die zum eigentlichen laufenden Betriebe nicht erforderlichen Arbeiter mit dem Aufräumen und Reinigen der Schlachthallen, des Kühlhauses, der Strassen und Kanäle, ferner mit Kohlenabladen, Bestellung etc. der Ackerflächen, Düngerladen u. s. w. ausreichend beschäftigt worden. Unter diesen Leuten befinden sich ausserdem verschiedene Handwerker, als Schmiede, Holzarbeiter u. s. w., welche zu Reparaturen herangezogen werden.

D. Herkunft des geschlachteten Viehs.

Das zur Schlachtung eingebrachte Vieh wurde dem Schlachthote zugeführt:

Bezeichnung des Viehs	Vom Viehmarkte in der Zeit		Von ausserhalb in der Zeit: auf dem Landwege		mit der Eisenbahn	
	vom 1. Okt. 1896 bis 31. März 1897	vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	vom 1 Okt. 1896 bis 31. März 1897	vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	vom 1. Okt. 1896 bis 31. März 1897	vom 1. April 1897 bis 31. März 1898
Rinder .	10 907	21 937	1 744	3 145	47	38
Schweine	46 429	89 072	8 152	15 619	—	39
Kälber .	18 320	41 700	6 694	15 839	—	—
Schafe .	12 150	24 150	3 015	8 515	—	46
Ziegen .	5	18	43	72	—	—
Zickel .	—	—	52	168	—	—
Se. Thiere	87 811	176 877	19 700	43 358	47	123

Die Gesammtzahl der vom Viehmarkt zugetriebenen Viehstücke verhielt sich zu den von ausserhalb zugetriebenen:

im Oktbr.	1896	3,8 : 1	im April	1897	3,6 : 1	im Oktbr.	1897	3,4 : 1
„ Nov.	„	4,7 : 1	„ Mai	„	4,3 : 1	„ Nov.	„	4,4 : 1
„ Dez.	„	4,3 : 1	„ Juni	„	4 : 1	„ Dez.	„	4,3 : 1
„ Jan.	1897	4,1 : 1	„ Juli	„	3,4 : 1	„ Jan.	1898	4,4 : 1
„ Febr.	„	4,8 : 1	„ August	„	4,3 : 1	„ Febr.	„	5 : 1
„ März	„	4,9 : 1	„ Septbr.	„	3,9 : 1	„ März	„	5 : 1
		4,4 : 1						4,7 : 1

Obwohl das Verhältniss schwankt, zeigen die vorstehenden Zahlen doch eine kleine Zunahme des Auftriebes vom Viehmarkte und Rückgang des Zutriebs von ausserhalb.

E. Ställe und Futter.

In den Ställen des Schlachthofes waren nach Stalltagen eingestellt:

Viehgattung	Vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897	Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	Vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898
Rinder	14 947	27 097	12 505
Schweine	12 605	22 120	8 342
Kälber	1 393	3 193	653
Schafe	5 896	8 159	2 904

Mithin sind im Winterhalbjahr 1897/98 weniger eingestellt gewesen als im Winterhalbjahr 1896/97: 2442 Rinder, 4263 Schweine, 740 Kälber, 2992 Schafe.

Der Grund für diesen Rückgang der Stallfrequenz liegt hauptsächlich darin, dass die Fleischer die Ausgabe für das Futtergeld scheuen und ihr Vieh gleich nach dem Eintreiben in den Schlachthof, soweit als irgend möglich, schlachten. Dieser Umstand führt dann zu dem oben erwähnten, ständig zunehmenden Andrang an den Hauptschlachttagen.

Die massiven Schlachtställe sind eingerichtet auf die bequeme Unterbringung von 102 Rindern und 300 Stück Kleinvieh, der nachträglich erbaute Nothstall auf 152 Rinder und 360 Schweine.

Vor Erbauung dieses Stalles waren vom 15. Oktober 1896 bis Anfang Januar 1897 die Ställe des Ueberständerhofes im Viehhofe als Schlachtställe in Benutzung.

Das meiste Vieh war in den Ställen untergebracht am 17. März 1897 und zwar: 265 Rinder, 709 Schweine, 100 Kälber, 171 Schafe.

Die Unterbringung war nur möglich durch Zusammendrängen der Thiere und Mitbenutzung der Einstellbuchten in der Schweineschlachthalle, sowie des Kleinviehstalles zur Unterbringung von Schweinen.

In den letzten Monaten schwankten die höchsten Zahlen der eingestellten Schlachtthiere zwischen 200—230 Rindern, 240—310 Schweinen, 80—120 Stück Kleinvieh.

An das eingestellte Vieh wurden verfüttert	Als Zwangsfutter		Ausserdem von den Viehbesitzern freiwillig entnommen	
	Vom 1. Okt. 1896 bis 31. März 1897	Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898	Vom 1. Okt. 1896 bis 31. März 1897	Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898
Heu . . . kg	50 737	89 450	180	177
Schrot . . „	17 957,5	33 180	10,5	384
Futtermehl . „	950	—	308	1 062
Suppe . . l	2 786	6 386	164	456

Als Normalsätze für die Einstreu in die Ställe gelten
für 1 Rind . . . . 2,0 kg Stroh,
„ 1 Schwein . . . 0,6 „ „
„ 1 Kalb oder Schaf 0,4 „ „

Verbraucht wurden an Streustroh vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897: 41 743 kg, vom 1. April 1897 bis 31. März 1898: 72 007 kg.

F. Wägungen.

Seit 1. April 1897 werden für die Benutzung der Schlachthof-Waagen Wiegegebühren erhoben. Es waren zur Ausführung der Wägungen in Benutzung:

4 Laufgewichtswaagen in den Transportgleisen für Rinder und Schweine,
4 fahrbare Fleischwaagen.

Es wurden im Jahre 1897/98 gewogen: 6284 Rinder, 165 halbe Rinder, 232 viertel Rinder, 19 757 Schweine, 4061 halbe Schweine, 81 Kälber, 232 Schafe, 7000 kleine Fleischtheile, Fett, Felle u. s. w.

Ausgeführt wurden diese Wägungen durch die Hallenmeister bezw. in deren Behinderung durch besonders zuverlässige Arbeiter.

Die anfänglich gegen die Benutzung der Waagen und die Zahlung der Wiegebühren bei den Interessenten bestehende Abneigung hat sich in erfreulicher Weise zum grossen Theil verloren.

G. Kühlhaus.

Am 1. April 1897 wurde das Kühlhaus in Benutzung genommen. An vermiethbaren Räumen sind 356 Kühlzellen mit einem Flächeninhalt von je 5—16 qm, zusammen rund 2090 qm vorhanden, welche zu 46 Mark pro qm einen Miethswerth von 96 140 Mark jährlich haben. Vermiethet waren 133 Zellen, für welche 32 685 Mark Miethe einzuziehen waren. Die geringe Zahl der vermietheten Zellen erklärt sich aus dem Umstande, dass die Interessenten zunächst die ihrer Meinung nach zu hohe Miethe scheuten, auch waren die Vortheile, welche das Kühlhaus bietet, noch nicht genügend erkannt. Schon jetzt darf indessen mit Sicherheit angenommen werden, dass sich diese für das Fleischergewerbe so wohlthätige Einrichtung allmählich immer mehr einführen wird. Am Ende des Berichtszeitraumes machte sich schon eine rege Nachfrage nach Kühlzellen bemerkbar und es waren am Schlusse des Jahres bereits circa 210 Kühlzellen für das nächste Jahr vermiethet.

Die Temperatur im Kühlhause hielt sich in normalen Grenzen. Die Temperatur ging nur an einem Tage (Hauptschlachttag, Mittwoch, den 30. Juni 1897) im Vorkühlraum auf + 10° C., im Kühlhause auf + 5,8° C. während einiger Stunden hinauf. Es war dies während des Jahres die höchste beobachtete Temperatur.

H. Dünger-Produktion.

An Dünger wurde abgegeben vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897:

Kutteldünger	1 096 891 kg
Stalldünger	113 839 „
Rossschlächterei-Kutteldünger	41 750 „

Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898:

Kutteldünger	1 604 772 kg
Stalldünger	445 877 „
Rossschlächterei-Kutteldünger	73 790 „

In den ersten Betriebsmonaten bis Anfang Januar 1897 wurde der Stalldünger, so lange der Ueberständerhof als Schlachtstall benutzt wurde, mit dem des Viehhofes zusammen abgegeben, und fehlt daher das bezügliche Quantum in den obigen Angaben.

Die Abnahme in der Produktion des Kutteldüngers erklärt sich daraus, dass dieser Dünger, dem Drängen der Abnehmer nachgebend, im letzten Jahre möglichst ohne wässerige Bestandtheile geliefert werden musste.

Die beschafften Eisenbahn-Düngerwagen haben sich in ihrer ursprünglichen Beschaffenheit nicht als praktisch bewährt. Es war in ihnen eine Ausnützung des Ladegewichts von 10000 kg nicht zu erzielen, wenn der Dünger möglichst ohne Feuchtigkeit geliefert werden sollte. Das Ablassen der Jauche von den Wagen war ebenso wie das Entladen sehr erschwert, bei starkem Frost sogar unmöglihh. Es wurde deshalb alsbald eine Abänderung dieser Wagen in die Wege geleitet, nach deren Durchführung sie allen an sie zu stellenden Anforderungen entsprechen werden.

I. Aufenthaltsräume für Fleischermeister und Gesellen.

Der als Aufenthaltsraum für Meister vorgesehene Raum in der Kleinviehschlachthalle konnte seiner Bestimmung noch nicht übergeben werden, weil er in der ersten Zeit als Reserve-Trichinenschauraum, später als Dienstzimmer für die Thierärzte benutzt werden musste. Der Rückgabe dieses Raumes zu seinem eigentlichen Zwecke steht jetzt nichts mehr im Wege und ist die Einrichtung desselben bereits in Bestellung gegeben.

Im Aufenthaltsraume für Gesellen wurde eine Annahmestelle für aufzubewahrende Kleider, Handwerkszeug u. s. m. eingerichtet. Die Aufbewahrung der Sachen wird durch eine von der Verwaltung angenommene Frau in der in Garderoben üblichen Weise unter Ausgabe von Kontrollmarken unentgeltlich besorgt. Dies Verfahren hat sich bewährt und bis jetzt zu Unträglichkeiten nicht geführt, obwohl an den Hauptschlachttagen so starker Verkehr ist, dass 600—700 verschiedene Nummern täglich zur Aufbewahrung kommen.

K. Nebenanlagen des Schlachthofes.

a) Talgschmelze.

Die Talgschmelze ist an die Breslauer Produkten-, Spar- und Dahrlehnsbank für den jährlichen Preis von 3500 M. auf zehn Jahre verpachtet. Gegenstand der Ver-

pachtung ist nur die für diesen Zweck errichtete Baulichkeit, einschliesslich der Wasserleitung, ferner der Betriebsdampf, dagegen ausschliesslich sämmtlicher maschinellen Einrichtungen, welche von der Mietherin hergestellt worden sind. Für den zum Schmelzbetriebe erforderlichen Dampf sind 50 Pfg. für je 100 kg geschmolzenen Rohtalgs zu zahlen. Die Talgschmelze wurde am 1. Dezember 1896 in Betrieb genommen. Zur Verarbeitung gelangen in derselben monatlich 20—24000 kg Rohtalg.

b) Häutesalzereien.

Die zum Salzen von Häuten vorhandenen 7 Räume haben einen Flächeninhalt von 387 qm und sind für zusammen 5091 M. Jahresmiethe auf drei Jahre verpachtet. Miether ist die Breslauer Produkten-, Spar- und Darlehnsbank für drei Räume mit 168 qm Fläche. Die übrigen vier Räume — 3 à 51 qm, 1 à 66 qm — sind an vier verschiedene Firmen vermiethet.

c) Rossschlächterei.

In der Berichtsperiode sind hier an Pferden geschlachtet:

Vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897

1978.

Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898

3324.

Hiervon:

Vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898

2276.

Es sind daher im Winterhalbjahr 1897/98 gegenüber dem Winterhalbjahr 1896/97 mehr geschlachtet: 298 Pferde.

Am meisten wurde geschlachtet im Monat Dezember 1897 mit 551 Stück, am wenigsten im Juni 1897 mit 143 Stück. Ueberhaupt blieb die Zahl der Schlachtungen in den Sommermonaten gegenüber den Wintermonaten — besonders gegenüber den Monaten November und Dezember — bedeutend zurück. Der stärkste einzelne Schlachttag war der 14. Dezember 1896 mit 60 Pferden.

Sichere Grundlagen für die Ermittelung des Durchschnitts-Fleischgewichts eines Pferdes sind nicht vorhanden. Nach den bisherigen Erfahrungen liefert ein Pferd circa 200 kg bankfähiges Fleisch im Durchschnitt. Es sind demnach ausgeschlachtet worden in der Zeit

vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897

395600 kg

vom 1. April 1897 bis 31. März 1898

666 400 kg

vom 1. Oktober 1897 bis 31. März 1898

455 200 kg

und im Winterhalbjahr 1897/98 gegenüber dem Winterhalbjahr 1896/97 mehr: 59600 kg.

An Personal waren in der Rossschlächterei 1 Hallenmeister und 1 Arbeiter ständig thätig. Etwaige Aushülfe wird vom Schlachthofe gestellt.

Die Stallungen für Schlachtpferde werden nur selten benutzt; das für diese Thiere erforderliche Futter wird aus den Beständen des Viehmarktes nach dem jedesmaligen Bedarf entnommen.

V. Maschinen-Betrieb.

Die Kühlanlage befindet sich mit 1 oder 2 Maschinen, je nach Bedarf, Tag und Nacht im Betriebe. Die Eisproduktion betrug 1897: Mai = 4300, Juni = 5760, Juli = 6989, August = 8719, September = 7813, Oktober = 3791, November = 318, Dezember = 112; 1898: Januar = 20, Februar = 4942, März = 33238 Block à $12^1/_2$ kg.

Für den Kühlbetrieb waren in der Berichtsperiode 70000 kg Salz und 23 Flaschen Ammoniak (à 20 kg) erforderlich.

Die elektrischen Maschinen gaben folgenden Strom (in Hektowattstunden) ab: 1897: Februar = 35054, März = 26214, April = 22015, Mai = 20570, Juni = 18139, Juli = 20094, August = 23052, September = 26860, Oktober = 52394, November = 73882, Dezember = 87720; 1898: Januar = 78557, Februar = 55930, März = 36958.

In der Akkumulatoren-Anlage sind wesentliche Störungen nicht zu verzeichnen. Die Inanspruchnahme der letzteren ist eine verschiedene. Von Sonntag zu Montag und von Dienstag zu Mittwoch wird der meiste Strom gebraucht. Zum Nachfüllen der Akkumulatoren wurden in der Berichtszeit 250 Ballons Wasser und 40 Ballons Säure verwendet.

Das Stromnetz musste entsprechend den eingetretenen Bedürfnissen an einzelnen Stellen geändert werden.

Die vorhandenen Differential-Fixpunkt-Bogenlampen werden im Sommer auf der hier vorhandenen Lampen-Regulir-Station nachgesehen und erforderliche Reparaturen vorgenommen.

Von den vier grossen Kesseln des Schlachthofes sind nach Bedarf zwei oder drei derselben im Betriebe.

Kohlen wurden im Ganzen verbraucht 4956252 kg. Hiervon erhielten: Verwaltung = 20727, Freibank = 6119, Pförtnerhaus = 11550, Kälberstall = 900, Polizeischlachthof = 3400, die Markthallen = 13140, Futterbureau und Ueberständerhof = 16810, Rossschlächterei = 6520, Steuerthor = 475 kg.

Die Beamten des Schlacht- und Viehhofes erhielten 25101 kg Kohlen — soweit ihnen nicht ein Anspruch auf freie Heizung zusteht — zum Selbstkostenpreise geliefert.

Der Kohlenverbrauch der einzelnen Feuerstellen war folgender:

	Hauptkessel	Kessel der Kafillerie	Kessel der Desinfektion	Kessel der Lokomotiven
1896 Oktober	200 000	11 200	11 100	14 000
„ November	200 430	16 050	12 350	10 000
„ Dezember	190 050	12 750	10 250	12 000
1897 Januar	194 100	13 800	13 400	14 000
„ Februar	144 450	15 900	12 450	14 100
„ März	141 900	18 000	10 650	12 100
„ April	184 200	18 750	9 200	15 100
„ Mai	241 750	20 850	10 800	7 200
„ Juni	221 850	17 400	10 400	8 800
„ Juli	245 850	17 400	8 850	8 950
„ August	255 150	18 450	9 150	8 600
„ September	261 450	17 250	8 850	8 750
„ Oktober	270 300	14 400	8 250	8 700
„ November	252 750	14 100	10 050	7 850
„ Dezember	295 350	13 950	9 450	8 750
1898 Januar	289 050	14 100	9 450	8 600
„ Februar	265 650	25 500	8 700	8 500
„ März	315 750	28 950	9 750	10 600
Summe	4 170 030	308 800	183 100	187 600

Wasserverbrauch. Der Schlacht- und Viehhof wird durch zwei Rohrstränge der städtischen Wasserleitung mit Wasser versorgt. Der Strang an der Berliner Chaussee speist den Schlachthof, während der Strang Striegauer Chaussee dem Viehhof, der Rossschlächterei und der Vernichtungsanlage das Wasser zuführt. Wesentliche Störungen der Wasserversorgung sind nicht eingetreten.

Der Wasserverbrauch betrug:

	Berliner Chausee	Striegauer Chaussee	Desinfektion	Post	Börse	Beamtenhaus	Verwaltung	Beschauamt	Pförtnerhaus	Freibank
1896 Oktober	15 656	2 549	576	—	—	—	—	—	—	—
„ November	20 758	2 419	922	—	—	—	—	—	—	—
„ Dezember	21 895	1 672	895	—	—	—	—	—	—	—
1897 Januar	20 454	2 259	1 047	—	—	—	—	—	—	—
„ Februar	15 054	6 353	1 030	—	—	—	—	—	—	—
„ März	7 528	19 462	757	159	189	55	8	44	9	—
„ April	8 737	6 115	709	1	1	51	21	39	7	—
„ Mai	11 117	13 964	766	149	166	37	21	195	10	—
„ Juni	21 106	15 313	936	149	288	62	23	177	14	—
„ Juli	23 609	25 440	787	146	524	49	23	78	12	—
„ August	14 971	25 964	735	101	173	88	24	66	10	—
„ September	15 062	21 447	718	437	345	53	42	66	9	—
„ Oktober	11 495	22 145	525	348	218	55	28	47	9	—
„ November	7 527	16 922	609	451	158	50	11	41	10	—
„ Dezember	9 557	7 603	527	606	320	48	39	51	9	24
1898 Januar	9 137	3 236	547	63	188	39	21	43	9	475
„ Februar	8 738	3 648	574	26	191	58	20	54	8	62
„ März	9 503	4 330	680	32	143	56	12	76	11	14
Summe	251904	200841	13340	2668	2904	701	302	977	127	575

Im Maschinenbetriebe werden beschäftigt:

a) Kesselhaus: 2 Heizer und 2 Arbeiter (Tag- und Nachtbetrieb).

b) Kühlmaschinen: 2 Maschinisten und 3 Arbeiter (Tag- und Nachtbetrieb).

c) Lichtmaschinen: 2 Maschinisten und 1 Arbeiter.

d) Kafillerie: 1 Heizer.

e) Werkstatt: 1 Vorschlosser, 3 Schlosser, 1 Schmied.

VI. Fleischschau (Polizei-Schlachthof, Fleischkoch- und Vernichtungsanlage).

In der Berichtsperiode wurden im städtischen Schlachthofe (mit Einschluss der Schlachtungen im Polizei-Schlachthofe) geschlachtet und untersucht:

37701 Stück Rinder (Kühe, Ochsen, Bullen),
159239 „ Schweine,
82558 „ Kälber,
48205 „ Schafe und Ziegen,
5302 „ Perde und Esel.

Hiervon entfallen:

Auf die Zeit vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897	Auf die Zeit vom 1. April 1897 bis 31. März 1898
12454 Stück Rinder,	25247 Stück Rinder,
54126 „ Schweine,	105113 „ Schweine,
24957 „ Kälber,	57601 „ Kälber,
15175 „ Schafe, Ziegen,	33030 „ Ziegen, Schafe,
1978 „ Pferde, Esel.	3324 „ Pferde, Esel.

Auf die einzelnen Monate vertheilen sich die Schlachtungen wie folgt:

	1. Oktober 1896 bis 31. März 1897					1. April 1897 bis 31. März 1898				
	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe	Pferde	Rinder	Schweine	Kälber	Schafe	Pferde
April	—	—	—	—	—	2064	8560	5259	2524	210
Mai	—	—	—	—	—	2034	8879	5501	2568	192
Juni	—	—	—	—	—	1968	8627	6101	3151	143
Juli	—	—	—	—	—	1961	8378	4636	3016	159
August	—	—	—	—	—	1967	8614	4430	3060	151
September	—	—	—	—	—	2372	9583	4571	3030	193
Oktober	2315	9864	4031	2809	260	2197	8895	3739	2752	288
November	2073	9347	3557	2549	463	2038	9172	4061	2649	514
Dezember	1995	9008	4206	2078	526	2192	8659	4692	2210	551
Januar	2098	8290	3897	2469	274	2119	8341	4467	2679	329
Februar	1839	8160	3983	2305	246	2012	8086	4516	2568	304
März	2134	9448	5283	2965	209	2323	9319	5628	2823	290

Als zur menschlichen Nahrung ungeeignet bezeichnet beschlagnahmt und in den im Polizei-Schlachthofe aufgestellten Vernichtungs-Apparaten unschädlich beseitigt wurden das Fleisch sowie die Eingeweide von:

(1./10. 96—31./3. 1897	(1./4. 97—31./3. 98)
36 Rindern	64 Rindern
(Kühen, Ochsen, Bullen),	
63 Schweinen,	122 Schweinen,
10 Kälbern,	42 Kälbern,
5 Schafen,	6 Schafen,
29 Pferden,	56 Pferden.

Auf der Freibank verkauft wurde das Fleisch von:

(1./10. 96—31./3. 97)	(1./4. 97—31./3. 98)
132¾ Rindern	390 Rindern
(Kühen, Ochsen, Bullen).	
238 Schweinen,	555 Schweinen,
22 Kälbern,	86 Kälbern,
4 Schafen,	11 Schafen.

Ausserdem wurde ein Theil der geschlachteten Thiere mit nur rein lokalen Krankheits-Affektionen behaftet befunden, von denen nur die direkt betroffenen Organe oder Fleischtheile beanstandet wurden. Die Gesammtsumme derselben betrug:

(1./10. 96—31./3. 97)

bei Rindern . . . . . 3992 = 32,6 %
„ Schweinen . . . . 2551 = 4,70 „
„ Kälbern . . . . . 124 = 0,49 „
„ Schafen . . . . . 883 = 5,74 „
„ Pferden . . . . . 295 = 14,9 „

(1./4. 97—31./3. 98)

bei Rindern . . . . . 11814 = 46,82 %
„ Schweinen . . . . 10245 = 9,73 „
„ Kälbern . . . . . 813 = 1,43 „
„ Schafen . . . . . 1010 = 2,97 „
„ Pferden . . . . . 598 = 17,94 „

Die Verluste durch Ganzbeanstandungen bezw. durch Ueberweisungen zur Freibank betrugen nach Prozenten:

vom 1./10. 96—31./3. 97

bei Rindern 1,358
„ Schweinen 0,371
„ Kälbern 0,128
„ Schafen 0,059
„ Pferden 1,466

vom 1./4. 97—31./3. 98

bei Rindern 1,799
„ Schweinen 0,643
„ Kälbern 0,226
„ Schafen 0,050
„ Pferden 1,680

Anmerkung. Die Verluste durch Ganzbeanstandungen betrugen im Betriebsjahre 1896/97:

in Berlin:

bei Rindern . . . . 1,831 %
„ Schweinen . . . . 0,640 „
„ Kälbern . . . . 0,399 „
„ Schafen . . . . 0,031 „
„ Pferden . . . . —

in Magdeburg:

bei Rindern . . . . 1,998 %
„ Schweinen . . . . 0,643 „
„ Kälbern . . . . 0,607 „
„ Schafen . . . . 0,224 „
„ Pferden . . . . 0,483 „

Ueber die Art der Erkrankungen, sowie die Gründe, welche zur ganzen oder theilweisen Beanstandung führten, giebt die nachstehende Tabelle Aufschluss:

Nachweisung über stattgefundene Beanstandungen.

a) Vom 1. Oktober 1896 bis 31. März 1897.

Grund der Beanstandung	Rinder				Schweine				Kälber				Schafe und Ziegen				Pferde		
		Davon				Davon				Davon				Davon				Davon vernichtet	
	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile	ganz vernichtet
Tuberkulose, Perlsucht	3572	3487	57	28	1996	1885	98	13	57	44	9	4	6	6	—	—	4	4	—
Rotzkrankheit	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	3
Rothlaufseuche	—	—	—	—	24	—	14	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schweineseuche, Schweinepest	—	—	—	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Strahlenpilzkrankheit	47	47	—	—	30	29	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Milzbrand	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trichinenkrankheit	—	—	—	—	14	—	—	14	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Finnenkrankheit	62¾	—	62¾	—	120	—	98	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Echinococcenkrankheit und fibröse Knötchen	141	141	—	—	231	231	—	—	—	—	—	—	116	116	—	—	159	159	
Einwanderung von Egel (Distomatosis) Lungen-	253	253	—	—	14	14	—	—	—	—	—	—	613	613	—	—	—	—	—
Fadenwürmer und Emphysem	8	8	—	—	305	305	—	—	—	—	—	—	148	148	—	—	—	—	—
Verkalkte Miescher'sche Schläuche in den Muskeln	—	—	—	—	10	—	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gelbsucht; Pigment-Ablagerung	3	—	3	—	3	—	3	—	8	—	5	3	3	—	3	—	60	60	—
Eiter-Infektion (Pyaemie)	57	56	—	1	65	65	—	—	7	7	—	—	—	—	—	—	—		—
Lähme u. eitrige Nabelvenen-Entzündg.	—	—	—	—	—	—	—	—	67	63	3	1	—	—	—	—	—	—	—
Lungen- und Brustfell-Entzündung	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	78	72	6
Bauchfell- und Darm-Entzündung	4	—	2	2	—	—	—	—	5	—	3	2	1	—	1	—	1	—	1
Herzbeutel-Entzündung	4	—	4	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nieren-Erkrankung	2	—	2	—	—	—	—	—	10	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gebärmutter-Entzündung	3	—	2	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1
Gelenks-Entzündung (fieberhafte)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	2
Abmagerung und Wassersucht	2	—	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	—	4
Geschwulstbildung (Neoplasmen)	—	—	—	—	—	—	—	—	1	—	1	—	—	—	—	—	9	—	9
Abnormer Geruch des Fleisches	—	—	—	—	12	—	12	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Eintritt des natürlichen Todes bezw in der Agonie geschlachtet	2	—	—	2	4	—	—	4	—	—	—	—	5	—	—	5	3	—	3
Maul- und Klauenseuche	—	—	—	—	22	22	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Magenwurmseuche	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Knochenbrüche (multiple Blutungen)	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Summe der Beanstandungen	4160¾	3992	132¾	36	2852	2551	238	63	156	124	22	10	892	883	4	5	324	295	29

b) Vom 1. April 1897 bis 31. März 1898.

Grund der Beanstandung	Rinder				Schweine				Kälber				Schafe und Ziegen				Pferde		
		Davon				Davon				Davon				Davon				Davon vernichtet	
	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	der Freibank überwiesen	ganz vernichtet	beanstandet	nur die erkrankten Organe oder Theile	ganz vernichtet
Tuberkulose, Perlsucht	8375	8304	228	43	4087	3836	240	11	157	130	23	4	6	6	—	—	8	5	3
Rotzkrankheit	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	3	—	3
Rothlaufseuche	—	—	—	—	45	—	26	19	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Schweineseuche, Schweinepest	—	—	—	—	2	—	2	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Strahlenpilzkrankheit	78	78	—	—	51	51	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Milzbrand	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Trichinenkrankheit	—	—	—	—	25	—	—	25	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Finnenkrankheit	130	—	130	—	174	—	134	40	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Echinococcenkrankheit und fibröse Knötchen	860	860	—	—	512	512	—	—	—	—	—	—	228	228	—	—	247	247	—
Einwanderung von Egel (Distomatosis) Lungen-	1679	1679	—	—	23	23	—	—	—	—	—	—	664	664	—	—	3	3	—
Fadenwürmer und Emphysem	17	17	—	—	4509	4509	—	—	—	—	—	—	102	102	—	—	79	79	—
Verkalkte Miescher'sche Schläuche in den Muskeln	—	—	—	—	57	—	57	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gelbsucht; Pigment-Ablagerung	75	69	6	—	78	57	17	4	54	39	12	3	13	6	7	—	50	46	4
Eiter-Infektion (Pyämie)	70	64	3	3	184	183	—	1	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Seitenbetrag	11285	11071	367	47	9747	9171	476	100	211	169	35	7	1013	1006	7	—	390	380	10

Grund der Beanstandung	Rinder: beanstandet	Rinder: Davon nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	Rinder: Davon der Freibank überwiesen	Rinder: Davon ganz vernichtet	Schweine: beanstandet	Schweine: Davon nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	Schweine: Davon der Freibank überwiesen	Schweine: Davon ganz vernichtet	Kälber: beanstandet	Kälber: Davon nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	Kälber: Davon der Freibank überwiesen	Kälber: Davon ganz vernichtet	Schafe und Ziegen: beanstandet	Schafe und Ziegen: Davon nur die erkrankten Organe oder Theile vernichtet	Schafe und Ziegen: Davon der Freibank überwiesen	Schafe und Ziegen: Davon ganz vernichtet	Pferde: beanstandet	Pferde: Davon vernichtet nur die erkrankten Organe oder Theile	Pferde: Davon vernichtet ganz
Uebertrag	11285	11071	367	47	9747	9171	476	100	211	169	35	7	1013	1006	7	—	390	380	10
Lähme u. eitrige Nabelvenen-Entzündg.	—	—	—	—	—	—	—	—	331	308	7	16	—	—	—	—	—	—	—
Lungen- und Brustfell-Entzündung . .	—	—	—	—	780	780	—	—	276	246	28	2	3	—	3	—	230	218	12
Bauchfell- und Darm-Entzündung . .	1	—	—	1	63	59	4	—	12	—	3	9	1	—	—	1	16	—	16
Herzbeutel-Entzündung	16	—	9	7	88	88	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Nieren-Erkrankung	9	—	8	1	76	76	—	—	90	90	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Gebärmutter-Entzündung	3	—	—	3	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	1	1	1	—	1
Gelenks-Entzündung (fieberhafte) . .	2	—	2	—	—	—	—	—	2	—	1	1	—	—	—	—	3	—	3
Abmagerung und Wassersucht . . .	6	—	4	2	—	—	—	—	7	—	7	—	—	—	—	—	—	—	—
Geschwulstbildung (Neoplasmen) . .	—	—		—	—	—	—	—	5	—	5	—	—	—	—	—	12	—	12
Abnormer Geruch des Fleisches . . .	—	—	—	—	70	—	70	—	1	—	—	1	—	—	—	—	—	—	—
Eintritt des natürlichen Todes bezw. in der Agonie geschlachtet	3	—	—	3	22	—	—	22	6	—	—	6	4	—	—	4	—	—	—
Maul- und Klauenseuche	23	23	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
Magenwurmseuche	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	4	4	—	—	—	—	—
Knochenbrüche (multiple Blutungen) .	20	20	—	—	76	71	5	—	—	—	—	—	—	—	—	—	2	—	2
Summe der Beanstandungen	12268	11814	390	64	10922	10245	555	122	941	813	86	42	1027	1010	11	6	654	598	56

Anlass zu Beanstandungen gab besonders die Tuberkulose bezw. Perlsucht, ein Anzeichen, dass diese Infektionskrankheit unter den nutzbaren Hausthieren sehr stark verbreitet ist. Es wurden mit derselben behaftet befunden:

vom 1./10. 96—31./3. 97			vom 1./4. 97—31./3. 98		
3572	Rinder . . .	28,76%	8575	Rinder . . .	33,98%
1996	Schweine . .	3,47 „	4087	Schweine . .	3,88 „
57	Kälber . .	0,14 „	157	Kälber . .	0,27 „
6	Schafe . . .	0,04 „	6	Schafe . .	0,017 „
4	Pferde . . .	0,20 „	8	Pferde . .	0,24 „

Anmerkung: Im Betriebsjahre 1896/97 wurde die Tuberkulose bezw. Perlsucht festgestellt:

in Berlin		in Magdeburg	
bei 30291 Rindern . .	20,66 %	bei 3221 Rindern . . .	23,32 %
„ 24419 Schweinen .	3,52 „	„ 1250 Schweinen . .	1,913 „
„ 205 Kälbern . .	0,144 „	„ 42 Kälbern . . .	0,232 „
„ 18 Schafen . .	0,005 „	„ 2 Schafen . . .	0,01 „

Auf die einzelnen Monate der Berichtsperiode vertheilen sich die als tuberkulös ermittelten Thiere:

	Erstes Halbjahr: Rinder	Erstes Halbjahr: Schweine	Erstes Halbjahr: Kälber	Erstes Halbjahr: Schafe	Erstes Halbjahr: Pferde	Erstes volles Betriebsjahr: Rinder	Erstes volles Betriebsjahr: Schweine	Erstes volles Betriebsjahr: Kälber	Erstes volles Betriebsjahr: Schafe	Erstes volles Betriebsjahr: Pferde
April . . .	—	—	—	—	—	747	273	16	1	—
Mai . . .	—	—	—	—	—	781	394	20	—	1
Juni . . .	—	—	—	—	—	783	389	21	2	—
Juli	—	—	—	—	—	599	458	17	2	—
August . . .	—	—	—	—	—	575	435	6	—	—
September .	—	—	—	—	—	908	388	12	—	—
Oktober . .	377	276	12	1	—	635	273	11	—	2
November .	495	272	5	3	1	595	308	8	1	1
Dezember .	518	278	3		1	677	298	14	—	1
Januar . . .	606	400	8	—	1	722	312	13	—	1
Februar . .	691	438	19	—	—	678	255	7	—	1
März . . .	795	332	10	2	1	875	304	12	—	1

Nächst der Tuberkulose gab das Vorhandensein von Finnen im Fleische der geschlachteten Rinder und Schweine Veranlassung zur Beschlagnahme ganzer Thiere bezw. zur Ueberweisung des Fleisches zur Freibank. Beim Rinde handelt es sich um eine den Jugendzustand des im Dünndarm des Menschen schmarotzenden unbewaffneten Bandwurms (Taenia inermis sc. saginata) darstellende Finne, beim Schweine um die Larve (Jugendform) des im Darm des Menschen vorkommenden Einsiedler-Bandwurms (Taenia solium).

Gelangen diese Larven in den Darm des Menschen, so wachsen sie zu Bandwürmern aus und vermögen erhebliche Störungen in der Gesundheit des Menschen zu bewirken. Darum ist mit Finnen durchsetztes Rind- und Schweinefleisch im frischem, rohen Zustande gesundheitsschädlich. Durch Einwirken von Hitze kann es bedingungsweise noch genusstauglich gemacht werden; von dieser Massregel in der Form des Kochens wurde jedoch nur bei schwacher Durchsetzung des Fleisches mit Finnen Gebrauch gemacht. Neuerdings ist durch Ministerialerlass vom 19. XI. 1897 angeordnet worden, dass schwach mit Finnen durchsetztes Rindfleisch in rohem Zustande auf der Freibank verkauft werden darf, nachdem dasselbe in geeigneten Kühlräumen 21 Tage lang aufbewahrt worden ist. Es ist nämlich festgestellt worden, dass hierbei die Rinderfinnen mit Sicherheit abgetödtet werden. Diese im volkswirthschaftlichen Interesse erlassene Massregel ermöglicht die Erhaltung eines guten Theiles National-Vermögens, da durch den Kochprozess eine ganz erhebliche Entwerthung des Objektes herbeigeführt wird.

Nachdem der Königliche Herr Polizei-Präsident sich dahin ausgesprochen hat, dass die städtische Kühlhaus-Anlage geeignet ist und den gestellten Anforderungen entspricht, wird das schwachfinnige Rindfleisch in rohem Zustande auf der Freibank verkauft.

Es wurden als finnig ermittelt:

(1./10. 96—31./3. 97)	(1./4. 97—31./3. 98)
62 Stück Rinder,	130 Stück Rinder,
120 Stück Schweine,	174 Stück Schweine.

Die als finnig ermittelten Rinder befanden sich durchschnittlich im Alter von 1—4 Jahren; zwei Drittel derselben waren Bullen, bei alten Kühen und Zugochsen wurden Finnen nicht aufgefunden. Meist wurden die Finnen bei Rindern nur vereinzelt und zwar in den Kaumuskeln (häufiger in den äusseren als in den inneren), im Herzen und in der Zunge ermittelt. Bei über der Hälfte der beanstandeten Rinder wurden beim Zerlegen im Muskelfleische in spärlicher Verbreitung weitere Exemplare von Finnen aufgefunden. In fünf Fällen handelte es sich um

stärkere Invasion, sodass fast auf jeder Schnittfläche Exemplare nachgewiesen werden konnten.

Im Gegensatz hierzu wurden bei Schweinen meist weibliche Thiere finnig befunden; die Invasion war in einzelnen Fällen so stark, dass auf jeder Schnittfläche Hunderte von Finnen zu Tage traten, wodurch dem Fleische eine total wässerige Beschaffenheit verliehen wurde.

Das Vorhandensein von Trichinen wurde festgestellt:

(1./10. 96—31./3. 97)	(1./4. 97—31./3. 98)
bei 14 Schweinen.	bei 25 Schweinen.

Der Ministerial-Verordnung vom 18. Januar 1876 entsprechend, wurde das Fleisch dieser Thiere unschädlich beseitigt, das ausgebratene Fett auf der Freibank verkauft.

Maul- und Klauenseuche wurde ermittelt:

(1./10. 96—31./3. 97)	(1./4. 97—31./3. 98)
bei — Rindern,	bei 23 Rindern,
bei 22 Schweinen.	bei — Schweinen.

Milzbrand wurde gefunden bei 1 Rinde.

Die Abschlachtung der erkrankten Thiere erfolgte im Polizei-Schlachthofe auf Anordnung und unter Ueberwachung der Königlichen Veterinär-Polizei.

Rotz wurde ermittelt:

(1./10. 96—31./3. 97)	(1./4. 97—31./3. 98)
bei 3 Pferden.	bei 3 Pferden.

Das Auffinden rotziger Veränderungen bei im Schlachthofe geschlachteten Pferden führte zur Ermittelung und Aufdeckung alter Rotzheerde in theilweise sehr grossen Pferdebeständen, deren Ausrottung auf diese Weise ermöglicht wurde.

Uebertragbare Schweinekrankheiten wurden aufgefunden:

(1./10. 96—31./3. 97)	(1. 4. 97.—31./3. 98)
Rothlaufseuche bei	Rothlaufseuche bei
24 Schweinen.	45 Schweinen.
Schweineseuche bei	Schweineseuche bei
2 Schweinen.	1 Schweine.

In die Untersuchungsstation für das nach Breslau eingeführte auswärts ausgeschlachtete frische Fleisch wurden eingeführt:

vom 1./10. 96—31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
948 Rinderviertel,	706 Rinderviertel,
599 Schweine,	367½ Schweine,
672 Kälber,	859 Kälber,
137 Schafe.	104 Schafe,
	5641 Zicklein,
	3884 einzelne Fleischtheile.

Hiervon wurden gänzlich beanstandet und dem Vernichtungsapparat überwiesen:

Wegen kadaveröser Veränderung (von krepirten Thieren stammend):

1 Schwein.	8 Rinderviertel.

Wegen Tuberkulose:

24 Rinderlungen,	32 Rinderlungen,
9 Rinderlebern,	5 Rinderlebern,
5 Schweinelungen bezw. Lebern.	7 Schweinelungen bezw. Lebern.

Wegen Leberegel:

6 Rinderlebern.	14 Rinderlebern.
—	3 Schaflebern.

Wegen Echinococcen:

—	7 Rinderlungen.

Wegen eitriger Nabel-Entzündung:

3 Kalbslebern.	4 Kalbslebern.

Wegen Katarrh:

2 Kalbslungen.	4 Kalbslungen.

Im Hartmann'schen Sterilisations-Apparate wurden gekocht und der Freibank überwiesen:

vom 1./10. 96—31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
27 Rinderviertel,	20 Rinderviertel,
3 Schweine,	7 Schweine,
1 Kalb,	3 Kälber,
1 Schaf.	2 Schafe,
—	4 einzelne Theile.

Es erwiesen sich nämlich:

finnig:

—	2 Schweine,
3 Rinderviertel,	4 Rinderviertel,

tuberkulös:

4 Rinderviertel,	2 Rinderviertel,
1 Schwein,	2 Schweine,

mit Rothlauf behaftet:

2 Schweine,	3 Schweine,

mit Gelbsucht behaftet:

—	2 Rinderviertel.

Das Fleisch, welches sonst noch zur Freibank verwiesen wurde, stammte meist von auswärts nothgeschlachteten Thieren. Die Hauptursache für die Nothschlachtungen bei Rindern bildeten Geburtshindernisse bezw. Folgezustände der Geburt.

Der frequenteste Monat war der Oktober 1896, unmittelbar nach der Betriebs-Eröffnung; seitdem ist der Verkehr auf dem Untersuchungsamte für auswärts ausgeschlachtetes Fleisch von Monat zu Monat zurückgegangen, sodass er jetzt kaum noch nennenswerth erscheint. Zum Theil hat dies darin seinen Grund, dass einzelne Landfleischermeister die Thiere, deren Fleisch sie auf dem Markte verkaufen, im städtischen Schlachthofe schlachten, zum andern Theile wird aber auch viel eingeführtes Fleisch überhaupt nicht untersucht, da die Importeure desselben angeblich an Privatkunden liefern und in solchen Fällen gesetzlich dem Untersuchungszwange nicht unterworfen zu sein glauben. Solches Fleisch wird auf diese Weise der amtlichen Kontrolle entzogen; es ist jedoch nicht von der Hand zu weisen, dass gerade dieses Fleisch, dessen Ursprung unbekannt ist und wohl auch absichtlich dem Käufer unbekannt gehalten wird, grosse Gefahren und schwere Nachtheile für die Gesundheit des Menschen in sich bergen kann.

Die verhältnissmässig geringen Beanstandungen von eingeführtem Fleisch zeigen ja, dass der Fleisch-Importeur, welchem die Veränderungen am Fleische kranker Thiere nicht ganz unbekannt sind, bestrebt ist, nur solches Fleisch dem Schauamte zuzuführen, von dem er annimmt, dass es unbeanstandet die Kontrolle passiren kann.

A. Personal der Fleischschau.

Bei der Eröffnung der Schlachthof-Anlage waren im Dienste der Thier- und Fleischschau thätig:

5 Thierärzte (1 Oberthierarzt als Leiter der Fleischschau, 2 Schlachthofthierärzte, 2 Hilfsthierärzte),
2 Schauamts-Vorsteher,
4 Probenehmer,
5 Stempler,
40 Trichinenschauer, nämlich 22 männliche und 18 weibliche Personen,
ferner 1 städtischer Schlachtmeister und 2 Gehilfen für den Polizei-Schlachthof bezw. für die Freibank.

Das Personal der Trichinenschau erwies sich an den Hauptschlachttagen als unzureichend, weshalb alsbald nach

der Betriebs-Eröffnung die Einstellung von 13 Reserve-Trichinenschauern sich als nothwendig herausstellte; dieselben treten nur an den Hauptschlachttagen in Thätigkeit. Auch die Zahl der Probenehmer musste von 4 auf 5 erhöht werden.

Ein dritter Schlachthof-Thierarzt wurde vom 1. Januar 1897 ab neu angestellt, ebenso am Schlusse der Berichts-Periode ein dritter Hilfsthierarzt.

Seit dem 1. Oktober 1897 werden zur Unterstützung der Schauamts-Vorsteher an den beiden Hauptschlachttagen 2 Assistenten beschäftigt.

In der chirurgischen Verbandstation wurden durch einen hierfür ausgebildeten Probenehmer 1038 Nothverbände angelegt; hiervon waren 967 leichter, hingegen 71 schwerer Natur.

B. Polizei-Schlachthof.

Es wurden überwiesen:

vom 1./10. 96—31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
vom Viehmarkte:	
a. zur Nothschlachtung	a. zur Nothschlachtung
24 Rinder,	44 Rinder,
59 Schweine,	73 Schweine,
9 Kälber,	27 Kälber,
5 Schafe,	6 Schafe,
b. verendet	b. verendet
4 Rinder,	12 Rinder,
12 Schweine,	24 Schweine,
8 Kälber,	21 Kälber,
6 Schafe.	4 Schafe.
Vom Schlachthofe:	
150 Rinder,	436 Rinder,
298 Schweine,	665 Schweine,
30 Kälber,	95 Kälber,
6 Schafe,	24 Schafe.
2 Ziegen.	—

Von der Rossschlächterei:

vom 1. 10. 96—31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
a. als nicht schlachtbar:	a. als nicht schlachtbar:
3 Pferde,	3 Pferde,
b. ausgeschlachtet:	b. ausgeschlachtet:
29 Pferde.	56 Pferde.

C. Fleisch-Koch- und Vernichtungs-Anlage.

Um Fleisch, welches im rohen Zustande der Gesundheit des Menschen Nachtheile zu bringen vermag, welchem aber durch Kochung die schädlichen Eigenschaften benommen werden können, für den menschlichen Genuss tauglich zu machen, ist im Polizei-Schlachthofe ein Hartmann'scher Sterilisations-Apparat aufgestellt. In diesem Apparate, dessen Funktionsfähigkeit als vorzüglich zu bezeichnen ist, wird das Fleisch Temperaturen ausgesetzt, welche den Siedepunkt übersteigen und wodurch die Abtödtung selbst der widerstandsfähigsten Schädlichkeitskeime, die im Fleische vorhanden sind, mit Sicherheit herbeigeführt wird. Die zur Anwendung kommende Temperatur beträgt durchschnittlich 120° Celsius; dieselbe wird in jedem Falle durch in das Fleisch eingeschobene Maximal-Thermometer genau kontrolirt.

Auf diese Weise wurden erhebliche und werthvolle Mengen von Fleisch, welche sonst der Vernichtung anheimgefallen wären, dem Konsume zugänglich gemacht und auf der Freibank verkauft. Der Umsatz betrug:

vom 1./10. 96—31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
14 218 1/4 kg Rindfleisch,	43 504 1/2 kg Rindfleisch,
12 464 „ Schweinefleisch,	29 275 1/4 „ Schweinefleisch,
1 879 „ Schweinefett,	3 387 1/2 „ Schweinefett,
334 1/4 „ Kalbfleisch,	1 489 3/4 „ Kalbfleisch,
39 1/2 „ Hammelfleisch.	101 3/4 „ Hammelfleisch.

Ueber die erzielten Preise giebt die nachstehende Tabelle Auskunft.

Ueber Menge und Preis des auf der Freibank verkauften Fleisches von Anfang Oktober 1896 bis Ende März 1898.

Monat	Rindfleisch roh	Rindfleisch gekocht	Rindsfett	Preis des rohen Fleisches	Preis des gekochten Fleisches	Preis des Rindsfettes	Schweinefleisch	Preis des Schweinefleisches	Kalbfleisch	Preis des Kalbfleisches	Hammelfleisch	Preis des Hammelfleisches	Schweinefett	Preis des Schweinefettes
	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg	kg
Oktober 1896	—	973 1/2	—	—	0,60—0,80	—	2054 3/4	0,70—0,80	137 11/12	0,80	—	—	198	1,10
November „	—	1722	—	—	0,60—0,80	—	2197	0,80	47 1/2	0,80	23 1/2	0,80	221	1,10
Dezember „	—	2143 1/2	26	—	0,60—0,80	0.40	1647 1/4	0,70—0,80	117 3/4	0,80	8 1/2	0,80	462 3/4	1,10
Januar 1897	—	3106 3/4	61 1/4	—	0,60—0,70	0.30	2593 1/2	0,70—0,80	55 1/2	0,80	—	—	327 1/4	1,10
Februar „	—	2672 1/2	53	—	0,70—0,80	0,20—0,30	2252 1/4	0,70—0,80	15	0,80	6	0,80	299	1,10
März „	—	3466	29 1/2	—	0,60—0,80	0,30—0,40	1788 1/2	0,80	—	—	—	—	420 1/2	1,10
April „	—	3299 3/4	76 3/4	—	0,60—0,80	0.30—0.40	2026 3/4	0,80	79 1/2	0,80	—	—	304 1/4	1,10
Mai „	—	4755	57	—	0,60—0,70	0,20—0,30	2054 3/4	0,70—0,80	27 1/2	0,80	—	—	426 3/4	1,10
Juni „	—	4591	10	—	0,60—0,70	0.40	2816	0,70—0,80	66	0,70—0,80	1 1/2	1,00	303 1/4	1,00—1,10
Juli „	—	4616 1/4	—	—	0,60—0,70	—	3127 1/2	0,70—0,90	140 1/2	0,70—0,80	—	—	298 1/4	1,00—1,10
August „	—	3783	—	—	0,60—0,80	—	3492 3/4	0,70—0,90	207	0,80—0.90	5	0,80	288 3/4	1,00—1,10
September „	—	2026 1/4	—	—	0,70—0,80	—	2360 3/4	0,80—0.90	201 1/4	0,80—0,90	7	0,80	290 1/4	1,10—1,20
Oktober „	—	1634	—	—	0,70—0,80	—	3402 1/4	0,80—0,90	57	0,90	18	0,80	357 1/2	1,20
November „	—	2743 1/2	—	—	0,70—0,80	—	2769 1/4	0,80—0,90	138 1/2	0,80 0.90	14 1/2	0,80	323 1/4	1,20
Dezember „	902 1/4	1483 1/4	21	0,90—1,00	0,80—0,90	0,60	2183 3/4	0,80—0,90	139	0,90	—	—	390	1,20
Januar 1898	2869 3/4	2146 3/4	170 1/2	0,90—1,00	0.70—0,80	0,60	1441 3/4	0,80—0,90	76	0,90	10 1/2	0,80	86 3/4	1,20
Februar „	1645 1/2	2231 3/4	146	0,90—1,00	0,70—0.80	0,60	2177 1/2	0,80—0,90	228	0 80 0 90	10 1/4	0,80	205 1/2	1,20
März „	756 1/2	2606 3/4	98	1,00	0,60—0,80	0,60	1332 1/2	0,80—0,90	129 1/2	0,80—0,90	17	0,80—0,90	128 3/4	1,20

Gleichfalls im Polizei-Schlachthofe, jedoch örtlich getrennt von der Fleischkoch-Anstalt, befindet sich die Fleischvernichtungs-Anlage. Dieselbe musste, da die vorhandenen Einrichtungen bei Weitem nicht ausreichten, um die zur Vernichtung bestimmten Fleisch- und Eingeweide-Theile unschädlich zu beseitigen, im Laufe der Berichts-Periode eine erhebliche Erweiterung erfahren. Zu dem zunächst aufgestellten Extraktions-Apparate nach Hartmann'schem System wurde ein Kafill-Desinfektor, System Rietschel und Henneberg, neu errichtet. Die Gesammt-Anlage genügt nunmehr den im veterinär- und sanitätspolizeilichen Interesse zu stellenden Anforderungen und ermöglicht die schnelle und sichere Beseitigung der zur Vernichtung bestimmten Massen.

Es wurden vernichtet:

vom 1./10. 96–31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
Im Hartmann'schen Apparate in 54 Chargen à Charge zu 1250 kg = 67500 kg (1350 Ctr.),	Im Hartmann'schen und Rietschel und Henneberg'schen Apparate 170 Chargen à Charge zu 1250 kg = 212500 kg (4250 Ctr.),

und es wurden daraus gewonnen:

vom 1./10. 96—31./3. 97	vom 1./4. 97—31./3. 98
6700 kg Fleischmehl,	29175 kg Fleischmehl,
7600 „ Blutmehl,	22425 „ Blutmehl,
1340 „ Knochenmehl,	4765 „ Knochenmehl,
1500 „ Fett,	15161 „ Fett,
4470 „ Leim,	7663 „ Leim,
130 kg Speck.	115 kg Speck,
	2338 „ Siebrückstände,
	762 „ Blut.

An Erlös wurden erzielt:

	vom 1./10. 96—31./3. 97		vom 1./4. 97—31./3. 98
für Fleischmehl	6,20 Mk.	bezw.	8,00 Mk.
„ Blutmehl	8,50 „	„	8,80 „
„ Knochenmehl	7,50 „	„	8,00 „
„ Fett	29,50 „	„	26,00 „

pro 100 kg.

Im März 1897 wurde durch das chemische Untersuchungsamt der Stadt Breslau eine Analyse einzelner Produkte vorgenommen, welche folgende Ergebnisse lieferte (in Prozenten der ursprünglichen Substanz):

a) Fleischmehl:	
Trockensubstanz	95,39
Rohasche	16,76
Organische Substanz	78,62
Gesammt-Stickstoff	9,16
Phosphorsäure	5,72
Kali	0,36
Fett	18,40
b) Blutmehl:	
Trockensubstanz	65,53
Rohasche	5,44
Organische Substanz	60,09
Gesammt-Stickstoff	8,78
Phosphorsäure	0,75
Kali	0,38
Fett	2,82
c) Knochenmehl:	
Trockensubstanz	97,53
Gesammt-Stickstoff	3,63
Phosphorsäure	26,77
d) Fett:	
Trockensubstanz	99,79
e) Leim:	
Trockensubstanz	75,27
Gesammt-Stickstoff	9,74

11.

Verordnungen, Regulative u. s. w.

Gemeindebeschluss, betreffend die Einführung des Schlachtzwanges in Breslau.

Nachdem im Gemeindebezirk Breslau an der Berliner Chaussee ein öffentliches Schlachthaus errichtet ist, wird auf Grund des § 1 des Gesetzes, betr. die Errichtung öffentlicher, ausschliesslich zu benutzender Schlachthäuser vom 18. März 1868 (G.-S. S. 277 ff.) und des Artikels I des Gesetzes zur Abänderung und Ergänzung des Gesetzes vom 18. März 1868, betr. die Errichtung öffentlicher, ausschliesslich zu benutzender Schlachthäuser vom 9. März 1881 (G.-S. S. 273 ff.) nach erfolgter Zustimmung der Stadtverordneten-Versammlung Nachstehendes angeordnet:

§ 1.

Innerhalb des Gemeindebezirks der Stadt Breslau darf das Schlachten von Rindvieh (Bullen, Ochsen, Kühe), Schweinen, Kälbern, Schafen, Ziegen und Pferden und zwar sowohl das gewerbsmässig wie das nicht gewerbsmässig betriebene Schlachten nur in den dazu bestimmten Räumen des öffentlichen Schlachthauses (städtischer Schlachthof) vorgenommen werden.

Schlachtthiere der im Abs. 1 bezeichneten Gattungen, deren Transport nach dem Schlachthofe in Folge Unfalles oder Krankheit nicht möglich ist, dürfen ausserhalb des Schlachthofes getödtet werden, wenn der Schlachthof-Direktor auf das an ihn zu richtende Gesuch die Erlaubniss dazu ertheilt hat. Ist Gefahr im Verzuge, so darf die Tödtung zwar vor Ertheilung dieser Erlaubniss erfolgen, jedoch ist dem Schlachthof-Direktor hiervon sofort Anzeige zu machen.

Die gemäss Abs. 2 ausserhalb des Schlachthofes getödteten Thiere sind, sofern der Schlachthof-Direktor es anordnet, zum Zweck der Untersuchung und Auschlachtung nach dem Schlachthofe zu schaffen.

Die fernere Benutzung anderer als der im städtischen Schlachthofe befindlichen Schlachtstätten ist verboten.

§ 2.

Die nachstehend aufgeführten Verrichtungen:

das Abhäuten, Ausweiden und Abbrühen der geschlachteten Thiere, das Reinigen des ausgeschlachteten Fleisches, sowie der Gedärme und Eingeweide, das Abbrühen und Reinigen einzelner Körpertheile, das Talgschmelzen

dürfen, vorbehaltlich der im § 1 gemachten Ausnahmen, nur im Schlachthofe vorgenommen werden. Die Kälber dürfen, nachdem sie vollständig ausgeschlachtet und gereinigt sind, in den Häuten aus dem Schlachthofe entfernt und ausserhalb desselben weiter verarbeitet werden.

§ 3.

Sollen Thiere der im § 1 bezeichneten Gattungen, welche zu wissenschaftlichen Zwecken in den hiezu dienenden Anstalten getödtet sind, als Schlachtvieh Verwendung finden, so ist von der erfolgten Tödtung dem Schlachthof-

Direktor sofort Anzeige zu machen. Mit dessen Genehmigung darf die Vornahme der im § 2 bezeichneten Verrichtungen und die Untersuchung des Fleisches in der Anstalt selbst erfolgen.

§ 4.

Alles auf den Schlachthof gelangende Schlachtvieh ist zur Feststellung seines Gesundheitszustandes sowohl vor als nach dem Schlachten einer Untersuchung durch die von dem Magistrat hiezu bestimmten Sachverständigen zu unterwerfen.

§ 5.

Frisches Fleisch von den im § 1 bezeichneten Thiergattungen, das nicht im städtischen Schlachthofe ausgeschlachtet ist, darf einschl. der Eingeweide im Gemeindebezirke nicht eher feilgeboten werden, bis das Fleisch und die Eingeweide einer Untersuchung durch die vom Magistrat hiezu bestimmten Sachverständigen unterzogen ist.

§ 6.

In Gastwirthschaften und Speisewirthschaften darf frisches Fleisch, einschl. der Eingeweide, welches von auswärts bezogen ist, nicht eher zum Genusse zubereitet werden, bis es einer gleichen Untersuchung (§ 5) unterzogen ist.

§ 7.

Für die Benutzung der Schlachthofanlagen (§ 1 und 2), sowie für die Untersuchung der Schlachtthiere bezw. des Fleisches (§ 4 bis 6) werden Gebühren erhoben.

Der Gebührentarif wird durch besonderen Gemeindebeschluss festgesetzt und zur öffentlichen Kenntniss gebracht.

§ 8.

Auf den öffentlichen Märkten und in den Privatverkaufsstätten ist das nicht in dem Schlachthofe ausgeschlachtete frische Fleisch einschl. der Eingeweide von dem daselbst ausgeschlachteten gesondert feilzubieten und als solches auf einer an der Verkaufsstelle anzubringenden Tafel mit den Worten:

„Nicht aus dem städtischen Schlachthof"

in deutlicher, für die Käufer leicht kenntlicher Schrift zu bezeichnen.

§ 9.

Diejenigen Personen, welche im Gemeindebezirke das Schlächtergewerbe oder den Handel mit frischem Fleisch als stehendes Gewerbe betreiben, dürfen innerhalb des Gemeindebezirks das Fleisch von Thieren der im § 1 bezeichneten Gattungen, welche sie nicht in dem städtischen Schlachthofe, sondern in einer anderen, innerhalb eines Umkreises von 50 km vom Rathhause zu Breslau belegenen Schlachtstätte geschlachtet haben oder haben schlachten lassen, nicht feilbieten.

§ 10.

Dieser Gemeindebeschluss tritt am 1. Oktober 1896 in Kraft.

Breslau, den 14. Februar 1896.

Der Magistrat hiesiger Königlichen Haupt- und Residenzstadt.

(gez.:) G. Bender. Muehl.

S H. 2331/95.

Vorstehender Gemeindebeschluss wird gemäss § 131 des Zuständigkeitsgesetzes vom 1. August 1883 hierdurch genehmigt.

Breslau, den 13. März 1896.

(L. S.)

Der Bezirks-Ausschuss.

(gez.:) Dr. v. Heydebrand u. d. Lasa.

Ad Journal-Nr. 694/96. Protokoll-Buch Nr. 510.

Verhandelt Breslau, den 11. Juni 1896.

Anzahl der Magistrats-Mitglieder: 25. Davon anwesend: 16.

Anzahl der Mitglieder der Stadtverordneten-Versammlnng: 95. Davon anwesend: 59.

Die Stadtverordneten-Versammlung hat in heutiger Sitzung, an welcher obenstehende Anzahl von Mitgliedern Theil genommen hat, einstimmig beschlossen, dass in § 2 Zeile 5 des ihr in einem Druckexemplar übersandten Gemeindebeschlusses vom 14. Februar 1896, betreffend die Einführung des Schlachtzwanges in Breslau, die Worte:

„das Talgschmelzen"

gestrichen werden.

Gleichzeitig wird hiermit bescheinigt, dass unter Beobachtung der in der Städte-Ordnung vom 30. Mai 1853 vorgeschriebenen Formen die Gegenstände der heutigen Verhandlung zwei freie Tage vorher den Stadtverordneten und dem Magistrat angezeigt worden sind.

Geschehen wie oben.

Die Stadtverordneten-Versammlung.

(gez.:) Freund. Fiedler. Müller. Klee.

Für richtige Abschrift.

(L. S.)

Der Magistrat hiesiger Königlichen Haupt- und Residenzstadt.

(gez.:) G. Bender. Körte.

Vorstehender Beschluss wird hiermit genehmigt.

Breslau, den 6. Juli 1896.

(L. S.)

Der Bezirks-Ausschuss.

(gez.:) v. Heydebrand u. d. Lasa.

Genehmigung.
B. A. 2669.

Gesetz betreffend die Errichtung öffentlicher, ausschliesslich zu benutzender Schlachthäuser vom 18. März 1868.

(G.-S. S. 277.)

In der durch Gesetz vom 9. März 1881 (G.-S. S. 273) und das Zuständigkeits-Gesetz vom 1. August 1883 abgeänderten und ergänzten Fassung.

Wir Wilhelm von Gottes Gnaden König von Preussen etc. verordnen, mit Zustimmung beider Häuser des Landtages der Monarchie, was folgt:

§ 1.

In denjenigen Gemeinden, in welchen eine Gemeindeanstalt zum Schlachten von Vieh (öffentliches Schlachthaus) errichtet ist, kann durch Gemeindebeschluss angeordnet werden, dass innerhalb des ganzen Gemeindebezirks oder eines Theils desselben das Schlachten sämmtlicher oder einzelner Gattungen von Vieh, sowie gewisse mit dem Schlachten in unmittelbarem Zusammenhange stehende, bestimmt zu bezeichnende Verrichtungen ausschliesslich in

8*

dem öffentlichen Schlachthause, resp. den öffentlichen Schlachthäusern vorgenommen werden dürfen.

In dem Gemeindebeschlusse kann bestimmt werden, dass das Verbot der ferneren Benutzung anderer als der in einem öffentlichen Schlachthause befindlichen Schlachtstätten:

1. auf die im Besitze und in der Verwaltung von Innungen oder sonstigen Korporationen befindlichen gemeinschaftlichen Schlachthäuser,
2. auf das nicht gewerbsmässig betriebene Schlachten

keine Anwendung finde.

§ 2.

Durch Gemeindebeschluss kann nach Errichtung eines öffentlichen Schlachthauses angeordnet werden:

1. dass alles in dasselbe gelangende Schlachtvieh zur Feststellung seines Gesundheitszustandes sowohl vor als nach dem Schlachten einer Untersuchung durch Sachverständige zu unterwerfen ist;
2. dass alles nicht im öffentlichen Schlachthause ausgeschlachtete frische Fleisch in dem Gemeindebezirke nicht eher feilgeboten werden darf, bis es einer Untersuchung durch Sachverständige gegen eine zur Gemeindekasse fliessende Gebühr unterzogen ist;
3. dass in Gastwirthschaften und Speisewirthschaften frisches Fleisch, welches von auswärts bezogen ist, nicht eher zum Genusse zubereitet werden darf, bis es einer gleichen Untersuchung unterzogen ist;
4. dass sowohl auf den öffentlichen Märkten als in den Privatverkaufsstätten das nicht im öffentlichen Schlachthause ausgeschlachtete frische Fleisch von dem daselbst ausgeschlachteten Fleisch gesondert feilzubieten ist;
5. dass in öffentlichen, im Eigenthum und in der Verwaltung der Gemeinde stehenden Fleischverkaufshallen frisches Fleisch von Schlachtvieh nur dann feilgeboten werden darf, wenn es im öffentlichem Schlachthause ausgeschlachtet ist;
6. dass diejenigen Personen, welche in dem Gemeindebezirk das Schlächtergewerbe oder den Handel mit frischem Fleisch als stehendes Gewerbe betreiben, innerhalb des Gemeindebezirks das Fleisch von Schlachtvieh, welches sie nicht in dem öffentlichen Schlachthause, sondern an einer anderen innerhalb eines durch den Gemeindebeschluss festzusetzenden Umkreises gelegenen Schlachtstätte geschlachtet haben oder haben schlachten lassen, nicht feilbieten dürfen.

Die Regulative für die Untersuchung (Nr. 1, 2 und 3) und der Tarif für die zu erhebende Gebühr (Nr. 2 und 3) werden gleichfalls durch Gemeindebeschluss festgesetzt und zur öffentlichen Kenntniss gebracht. In dem Regulativ für die Untersuchung des nicht im öffentlichen Schlachthause ausgeschlachteten Fleisches (Nr. 2) kann angeordnet werden, dass das der Untersuchung zu unterziehende Fleisch dem Fleischbeschauer in grösseren Stücken (Hälften, Vierteln) und, was Kleinvieh anbelangt, in unzertheiltem Zustande vorzulegen ist; die in dem Tarife (Nr. 2 und 3) festzusetzenden Gebühren dürfen die Kosten der Untersuchung nicht übersteigen.

Die Anordnungen zu Nr. 2 bis 6 können nur in Verbindung mit der Anordnung zu Nr. 1 und dem Schlachtzwang (§ 1) beschlossen werden, sie bleiben für diejenigen Theile des Gemeindebezirks und diejenigen Gattungen von Vieh, welche gemäss § 1 von dem Schlachtzwange ausgenommen sind, ausser Anwendung.

Im Uebrigen steht es den Gemeinden frei, die unter Nr. 2 bis 6 aufgeführten Anordnungen sämmtlich oder theilweise, und die einzelnen Anordnungen in ihrem vollen, durch das Gesetz begrenzten Umfange oder in beschränktem Umfange zu beschliessen.

§ 3.

Die in den §§ 1 und 2 bezeichneten Gemeindebeschlüsse bedürfen zu ihrer Gültigkeit der Genehmigung des Bezirksausschusses.

Das Verbot der Benutzung anderer als der im öffentlichen Schlachthause befindlichen Schlachtstätten (§ 1) tritt sechs Monate nach der Veröffentlichung des genehmigten Gemeindebeschlusses in Kraft, sofern nicht in diesem Beschlusse selbst eine längere Frist bestimmt ist.

Neue Privat-Schlachtanstalten dürfen von dem Tage dieser Veröffentlichung ab nicht mehr errichtet werden.

§ 4.

Die Gemeinde ist verpflichtet, das öffentliche, ausschliesslich zu benutzende Schlachthaus den örtlichen Bedürfnissen entsprechend einzurichten und zu erhalten.

Will die Gemeinde die Anstalt eingehen lassen, so ist der Termin der Aufhebung von der Genehmigung des Bezirksauschusses abhängig.

§ 5.

Die Gemeinde ist befugt, für die Benutzung der Anstalt sowie für die Untersuchung des Schlachtviehes bezw. des Fleisches Gebühren zu erheben. Der Gebührentarif wird durch Gemeindebeschluss auf mindestens einjährige Dauer festgesetzt und zur öffentlichen Kenntniss gebracht.

Die Höhe der Tarifsätze ist so zu bemessen, dass

1. die für die Untersuchung (§ 2) zu entrichtenden Gebühren die Kosten dieser Untersuchung,
2. die Gebühren für die Schlachthausbenutzung, den zur Unterhaltung der Anlagen, für die Betriebskosten, sowie zur Verzinsung und allmäligen Amortisation des Anlagekapitals und der etwa gezahlten Entschädigungssumme (§ 7) erforderlichen Betrag

nicht übersteigen.

Ein höherer Zinsfuss als fünf Prozent jährlich und eine höhere Amortisationsquote als ein Prozent nebst den jährlich ersparten Zinsen darf hierbei nicht berechnet werden.

Hierzu:

> Kommunalabgabengesetz vom 14. Juli 93. G.-S. S. 152 (§ 11 Abs. 2 und 3).
>
> Ebenso behält es bei den Bestimmungen der Gesetze über die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser vom 18. 3. 1868 (G.-S. S. 277) und 9. 3. 1881 (G.-S. S. 273) sein Bewenden. Jedoch dürfen für die Schlachthausbenutzung Gebühren bis zu einer solchen Höhe erhoben werden, dass durch ihr jährliches Aufkommen die Kosten der Unterhaltung der Anlage und des Betriebes, sowie ein Betrag von 8 Prozent des Anlagekapitals und der etwa gezahlten Entschädigungssumme gedeckt werden. In denjenigen Städten, in denen Verbrauchssteuern auf Fleisch zur Erhebung kommen, dürfen die Benutzungsgebühren nur bis zu einer solchen Höhe erhoben werden, dass durch ihr jährliches Aufkommen ausser den Unterhaltungs- und

Betriebskosten ein Betrag von 5 Prozent des Anlagekapitals und der Entschädigungssumme gedeckt wird.

Die Gebühren für die Untersuchung des nicht in öffentlichen Schlachthäusern ausgeschlachteten Fleisches (Art. 1 § 2 Nr. 2 und 3 des Gesetzes vom 9. März 1881) können in einer den Gebühren für die Schlachthausbenutzung entsprechenden Höhe bemessen werden.

§ 6.

Die Benutzung der Anstalt darf bei Erfüllung der allgemein vorgeschriebenen Bedingungen Niemanden versagt werden.

§ 7.

Den Eigenthümern und Nutzungsberechtigten der in dem Gemeindebezirke vorhandenen Privat-Schlachtanstalten ist für den erweislichen wirklichen Schaden, welchen sie dadurch erleiden, dass die zum Schlachtbetrieb dienenden Gebäude und Einrichtungen in Folge der nach § 1 getroffenen Anordnung ihrer Bestimmung entzogen werden, von der Gemeinde Ersatz zu leisten. Bei Berechnung des Schadens ist namentlich zu berücksichtigen, dass der Ertrag, welcher von den Grundstücken und Einrichtungen bei anderweiter Benutzung erzielt werden kann, von dem bisherigen Ertrage in Abzug zu bringen ist.

Eine Entschädigung für Nachtheile, welche aus Erschwerungen oder Störungen des Geschäftsbetriebes hergeleitet werden möchten, findet nicht statt.

§ 8.

Soweit Pacht- und Miethsverträge die Benutzung von Privat-Schlachtanstalten zum Gegenstande haben, erreichen solche Verträge ihr Ende spätestens mit dem Ablauf der nach § 3 den Schlachthausbesitzern gewährten Frist.

Ein Entschädigungsanspruch wegen dieser Auflösung allein steht dem Verpächter und Pächter gegen einander nicht zu.

§ 9.

Die Eigenthümer und Nutzungsberechtigten (Pächter, Miether) von Privat-Schlachtanstalten sind bei Vermeidung des Verlustes ihrer Entschädigungsansprüche gegen die Gemeinde verpflichtet, dieselben innerhalb der ihnen nach § 3 gewährten Frist bei dem Bezirksausschusse anzumelden.

Diese Behörde ernennt einen Kommissarius, welcher unter Zuziehung von zwei Beisitzern den Anspruch zu prüfen und den Betrag der Entschädigung zu ermitteln hat.

Der eine der Beisitzer ist von dem Entschädigungsberechtigten, der andere von der Gemeinde zu wählen. Erfolgt die Wahl nicht binnen einer vom Kommissarius zu bestimmenden, mindestens zehntägigen Frist, so ernennt dieser die Beisitzer.

§ 10.

Nach Beendigung der Instruktion reicht der Kommissarius die Verhandlungen mit seinem Gutachten dem Bezirks-Ausschusse ein, welcher über den Entschädigungsanspruch durch ein mit Gründen abgefasstes Resolut entscheidet und eine Ausfertigung desselben jedem der Betheiligten durch den Kommissarius aushändigen lässt.

§ 11.

Gegen das Resolut steht Jedem der Betheiligten innerhalb einer Frist von vier Wochen, vom Tage der Behändigung des Resoluts an gerechnet, die Beschreitung des Rechtsweges zu.

Nach fruchtlosem Ablauf dieser Frist hat das Resolut die Wirkung eines rechtskräftigen Erkenntnisses.

§ 12.

Die Bestimmungen des gegenwärtigen Gesetzes finden auch auf den Fall Anwendung, in welchem die Gemeinde das öffentliche, ausschliesslich zu benutzende Schlachthaus nicht selbst errichtet, sondern die Errichtung desselben einem anderen Unternehmer überlässt. In diesem Falle verbleiben der Gemeinde die ihr in diesem Gesetze auferlegten Verpflichtungen. Das gegenseitige Verhältniss zwischen der Gemeinde und dem Unternehmer ist durch einen Vertrag zu regeln, welcher der Bestätigung des Bezirks-Aussschusses unterliegt.

§ 13.

Wer der nach § 1 getroffenen Anordnung zuwider ausserhalb des öffentlichen Schlachthauses entweder Vieh schlachtet oder eine der sonstigen im Gemeindebeschlusse näher bezeichneten Verrichtungen vornimmt, ferner wer den Anordnungen zuwiderhandelt, welche durch die in § 2 erwähnten Gemeindebeschlüsse getroffen worden sind, wird für jeden Uebertretungsfall mit Geldstrafe bis zu einhundert und fünfzig Mark oder mit Haft bestraft.

Regulativ für die Untersuchung des auf den städtischen Schlachthof gelangenden Schlachtviehes und des in den Gemeindebezirk der Stadt Breslau eingeführten frischen Fleisches.

Zur Ausführung der §§ 4 bis 6 des Gemeindebeschlusses, betreffend die Einführung des Schlachtzwanges vom $\frac{\text{14. Februar}}{\text{13. März}}$ 1896 wird auf Grund des Gesetzes vom 18. März 1868 und 9. März 1881 Folgendes bestimmt:

I. Allgemeine Bestimmungen.

§ 1.

Die Untersuchung des auf den städtischen Schlachthof gelangenden Schlachtviehes vor und nach dem Schlachten behufs Feststellung seines Gesundheitszustandes, ferner die Untersuchung des von auswärts in den Stadtbezirk eingeführten frischen Fleisches findet durch die vom Magistrate bestellten Sachverständigen statt.

Sachverständige sind die Thierärzte und in Bezug auf die geschlachteten Schweine auch die Probenehmer und die Fleischbeschauer, welche letztere die mikroskopische Untersuchung der Schweine, insbesondere auf Trichinen, durchzuführen haben.

Der Direktor des Schlacht- und Viehhofes führt über die sämmtlichen Sachverständigen und Angestellten die Dienstaufsicht. An denselben sind alle Anzeigen, Anträge und Beschwerden, welche die Ausführung der Thier- und Fleischbeschau betreffen, zu richten.

Dem Oberthierarzt ist die Leitung und Beaufsichtigung der ganzen Thier- und Fleischbeschau des Schlachthofs übertragen und alle übrigen Sachverständigen und sonstigen Angestellten sind verpflichtet, seinen die Handhabung der Thier- und Fleischbeschau betreffenden amtlichen Anordnungen Folge zu leisten. Der Oberthierarzt bildet in allen zweifelhaften Fällen und bei Widersprüchen der Betheiligten die letzte technische Instanz, vorbehaltlich der Bestimmung in § 25 des Regulativs.

§ 2.

Die Schlachthofthierärzte werden eidlich verpflichtet, die Fleischbeschauer und Probenehmer durch Handschlag

an Eidesstatt. Sämmtliche Sachverständige verpflichten sich dabei, die Thier- und Fleischbeschau treu und gewissenhaft auszuführen, alle gesetzlichen und polizeilichen Vorschriften sowie die Bestimmungen dieses Regulativs genau zu beachten und deren Durchführung zu überwachen, auch alle Zuwiderhandlungen zur Anzeige zu bringen.

II. Untersuchung der lebenden Schlachtthiere.

§ 3.

Die Untersuchung der dem Schlachthofe zugeführten Thiere hat alsbald und jedenfalls vor dem Einbringen derselben in die Schlachthallen zu erfolgen.

Auch nach erfolgter Untersuchung unterliegen die Thiere einer fortgesetzten ärztlichen Beobachtung nach näherer Anweisung des Oberthierarztes.

Es ist untersagt, Thiere, welche noch nicht untersucht und für schlachtbar erklärt worden sind, in die Schlachthallen einzubringen oder deren Schlachtung vorzunehmen.

§ 4.

Der Thierarzt hat durch die Untersuchung festzustellen, ob die Thiere gesund oder krank sind. Gesunde Thiere, sowie solche, welche er zwar als krank, aber unbedenklich als schlachtbar befunden hat, sind ohne Weiteres zur Schlachtung zuzulassen, dagegen sind kranke Thiere, welche nicht als schlachtbar befunden sind, von der Schlachtung auszuschliessen und von den übrigen Thieren abgesondert weiter zu beobachten oder dem Polizei-Schlachthof zu überweisen.

Ist das von der Schlachtung ausgeschlossene Thier an einer übertragbaren Seuche erkrankt oder einer solchen verdächtig, so hat der Thierarzt dasselbe nebst den Thieren, welche mit ihm zusammen in demselben Stall eingestellt gewesen sind, von jeder Berührung mit anderen Thieren abzuschliessen und, sofern dies geboten erscheint, dem Polizei-Schlachthof sofort zu überweisen, auch die etwa nothwendigen sonstigen Anordnungen zu treffen.

Der Oberthierarzt hat gemäss den gesetzlichen Bestimmungen der Veterinär-Polizeibehörde Anzeige hiervon zu machen und derselben die kranken Thiere zur Verfügung zu stellen.

Ueber Thiere, welche vorläufig beanstandet werden, ist alsbald eine endgiltige Entscheidung zu treffen.

§ 5.

Thiere, an welchen eine Nothschlachtung vorgenommen ist, sind in dem Polizei-Schlachthof auszuschlachten; ebenso sind Thiere, welche auf dem Schlachthofe selbst, oder bei der Beförderung nach demselben verendet sind, zum Polizei-Schlachthof zu schaffen. Thiere, welche beim Transport stark erhitzt oder ermüdet sind, dürfen zur Schlachtung erst zugelassen werden, nachdem sie sich erholt haben.

§ 6.

Ueber alle nicht sofort als schlachtbar erklärten Thiere, sowie solche, welche dem Polizei-Schlachthof überwiesen werden, ist von dem beauftragten Thierarzte ein Register zu führen, in welches diese Thiere unter Benennung des Eigenthümers und Angabe des genauen Signalements, des Grundes der erfolgten Beanstandung und der Entscheidung über die Verwendung unter fortlaufenden Nummern einzutragen sind. Der Eigenthümer des Thieres, sowie die Personen, welche dasselbe eingebracht haben, sind verpflichtet, auf Verlangen jede Auskunft über die Thiere, insbesondere über deren Herkunft zu ertheilen.

Auf Grund dieses Registers ertheilt der Oberthierarzt dem Eigenthümer des Thieres auf dessen Verlangen gegen eine zur Schlachthofkasse zu zahlende Gebühr von 2 Mark eine Bescheinigung, aus welcher das Sachverhältniss und insbesondere die Krankheit, mit welcher das Thier behaftet gewesen ist, hervorgeht.

III. Untersuchung der geschlachteten Thiere.

§ 7.

Jedes geschlachtete Thier ist sobald als möglich nach erfolgter Schlachtung nochmals zu untersuchen; zu diesem Zwecke ist sofort nach erfolgter Schlachtung dem Hallenmeister oder dem zuständigen Thierarzt davon Anzeige zu erstatten.

§ 8.

Bis dahin, dass das geschlachtete Thier untersucht und von dem untersuchenden Thierarzt als gesund bezeichnet, auch die Abstempelung (§ 10) erfolgt ist, darf dasselbe von der Schlachtstätte nicht entfernt, auch nicht zerlegt werden. Insbesondere dürfen Schweine nur soweit in zwei Hälften zertheilt werden, dass die beiden Theile am Kopfe ungetrennt bleiben, ferner muss bei den Rindern das Fell an dem Genick und an der Wirbelsäule unabgetrennt gelassen werden und zum Zwecke der Untersuchung auf Finnen die Zunge bis zur Zungenwurzel ausgelöst, aber am Kopfe belassen werden.

Vor beendeter Untersuchung des geschlachteten Thieres dürfen einzelne Theile desselben nicht entfernt werden.

Die Eingeweide müssen in unmittelbarer Nähe des Thierrumpfes so aufbewahrt werden, dass eine Verwechselung nicht eintreten kann.

§ 9.

Die Untersuchung erstreckt sich sowohl auf die Beschaffenheit des Fleisches als auch auf die der grossen Körperhöhlen (Maul-, Brust-, Bauch- und Beckenhöhle), des Blutes und der sämmtlichen Eingeweide, vorzugsweise des Herzens, der Lungen, Leber und Milz. Bei weiblichen Thieren ist der Uterus auf etwaige Krankheitszustände und auf Trächtigkeit zu untersuchen.

§ 10.

Findet der Thierarzt das untersuchte Thier gesund, so bezeichnet er dasselbe an einer bestimmten leicht sichtbaren Stelle mit dem thierärztlichen Stempel und veranlasst die weitere Abstempelung desselben durch den hierzu bestellten Beamten; hierbei ist jedes Viertel mindestens einmal abzustempeln.

Die Stempelung erfolgt mittelst eines Stempels, aus welchem der Tag der Untersuchung ersichtlich sein muss.

Sobald die Stempelung erfolgt ist, darf der Eigenthümer über das Thier, dessen Fell und Eingeweide frei verfügen.

§ 11.

Ergiebt sich dagegen, dass das geschlachtete Thier ungesund und zur menschlischen Nahrung nicht geeignet ist, so wird dasselbe an einer in die Augen fallenden Stelle mit einem Zettel beklebt, welcher die Aufschrift trägt:

„Beanstandet und mit Beschlag belegt“.

Erscheint das Thier nur verdächtig, und will der Thierarzt in Rücksicht auf die obwaltenden Umstände nicht sofort eine Entscheidung treffen, so wird das Thier in gleicher Weise als „Vorläufig beanstandet“ bezeichnet.

In jedem Falle ist dem Oberthierarzt Anzeige zu erstatten und sobald als angänglich definitive Entscheidung zu treffen.

§ 12.

Erachtet der Thierarzt nur einzelne Theile für ungesund, andere Theile aber für gesund, so werden die gesunden Theile dem Eigenthümer nach erfolgter Abstempelung zur Verfügung freigegeben, und es wird nun in Betreff der kranken Theile gemäss § 11 verfahren.

§ 13.

Die gemäss § 11 und 12 mit Beschlag belegten Theile der geschlachteten Thiere werden mit allem Zubehör (Blut, Eingeweiden und erforderlichenfalls auch dem Fell) aus dem Schlachthofe entfernt und dem Polizei-Schlachthof zur weiteren Verfügung überwiesen.

§ 14.

Es ist verboten, irgend welche Theile von Thieren, die krank befunden oder vorläufig beanstandet sind, bei Seite zu schaffen.

Stellt sich bei der Untersuchung des geschlachteten Thieres heraus, dass dasselbe an einer übertragbaren anzeigepflichtigen Krankheit (Seuche) gelitten hat, so ist der Veterinär-Polizeibehörde Anzeige zu erstatten.

§ 15.

Die geschlachteten Schweine sind ausser der allgemeinen Untersuchung (§ 9) sofort nach erfolgter Schlachtung auch noch einer mikroskopischen Untersuchung, insbesondere auf Trichinen, zu unterwerfen. Demgemäss hat derjenige, welcher geschlachtet hat, sofort entweder selbst oder durch seine Leute dem Probenehmer von der beendeten Schlachtung unter Bezeichnung des Namens der Schlachtstelle und Zahl der geschlachteten Schweine Anzeige zu machen. Der Probenehmer hat gemäss den Bestimmungen der Trichinenschau - Ordnung die erforderlichen Proben aus dem Schwein zu entnehmen, dabei auch festzustellen, ob das Thier mit Finnen behaftet ist. Derselbe hat sodann das Thier, wenn es durch die Untersuchung als trichinenfrei befunden ist, mit dem Stempel „Trichinenfrei“ abzustempeln.

Die definitive Abstempelung mit dem allgemeinen Schlachthausstempel und damit die Freigabe des Schweines darf erst erfolgen, wenn es mit dem thierärztlichen und dem Stempel „Trichinenfrei“ versehen ist.

Zum Zwecke der Untersuchung auf Finnen sind die Schweine entweder in zwei Hälften gemäss § 8 dieses Regulativs zu zertheilen oder es sind ihre Flohmen (Liesen) zu lösen.

§ 16.

Personen, welche gewerbsmässig Schweine schlachten oder schlachten lassen, gleichgiltig, ob der Verkauf des Schweines im Ganzen oder in Stücken oder nach erfolgter Verarbeitung oder Zubereitung erfolgt (Fleischer, Wurstfabrikanten, Gast- und Speisewirthe und ähnliche Personen), haben ein Schlachtbuch nach dem beifolgenden Muster I zu führen und in dasselbe jede Schlachtung eines Schweines unter fortlaufenden Nummern in den Spalten 1 bis 4 sofort nach der Schlachtung einzutragen bezw. unter ihrer Verantwortlichkeit durch Andere eintragen zu lassen.

Das Schlachtbuch muss mit fortlaufenden Seitenzahlen versehen sein und in der Aufschrift den Namen und die Wohnung des Gewerbetreibenden angeben. Es ist an der Schlachtstätte aufzubewahren und zwar bis zum Ablauf eines Jahres nach der letzten Eintragung, und muss den untersuchenden Thierärzten und Schlachthausbeamten, sowie dem Königlichen Departements-Thierarzt oder dessen Stellvertreter auf Erfordern jederzeit vorgezeigt und ausgehändigt werden.

§ 17.

Andere Personen als die vorbezeichneten Gewerbetreibenden haben, falls sie nicht ein gleiches Schlachtbuch führen, über jede Schlachtung eines Schweines einen besonderen Schlachtzettel auszufertigen, welcher in der Aufschrift ihren Namen und ihre Wohnung, die Nummer der Schlachtstätte und ausserdem die in den Spalten 2 bis 4 des Musters 1 entsprechenden Angaben enthalten muss.

Der Schlachtzettel muss auf Erfordern den untersuchenden Thierärzten und Schlachthausbeamten, sowie dem Königlichen Departements-Thierarzt oder dessen Stellvertreter jederzeit vorgezeigt werden.

§ 18.

Schlachtpferde sind in den Pferdeschlachthof zu bringen und vorher beim Thorwärter anzumelden.

Die Schlachtpferde dürfen nicht eher geschlachtet werden, als bis den Vorschriften der Polizei-Verordnung vom 9. Juli 1889 (Amtsblatt S. 222 siehe insbes. §§ 3 ff.) Genüge geleistet ist.

Von den Schlachtenden ist bei Entrichtung der Schlachtgebühr bei der Kasse das Schlachtbuch vorzuzeigen.

Sobald die Schlachtung vollzogen ist, hat derjenige, welcher geschlachtet hat, davon selbst oder durch seine Leute, für deren Handlungen derselbe verantwortlich ist, im thierärztlichen Bureau des Schlachthofes Anzeige zu machen und wird thunlichst bald die thierärztliche Untersuchung der geschlachteten Pferde veranlasst werden. Der Kopf der geschlachteten Pferde ist der Länge nach so zu spalten, dass die Nasenscheidewand unverletzt bleibt und näher besichtigt werden kann. Die Lungen der geschlachteten Thiere dürfen vor erfolgter thierärztlicher Untersuchung von dem Thierkadaver nicht abgetrennt resp. entfernt werden.

§ 19.

Ueber die Thiere, welche auf Grund der stattgehabten Untersuchungen ganz oder in einzelnen Theilen mit Beschlag belegt worden sind, wird von den Thierärzten ein besonderes Schlachtbuch geführt, in welches unter Bezeichnung des Eigenthümers, der Gattung, des Alters und der besonderen Kennzeichen des Thieres, der bei der Untersuchung festgestellte Befund, sowie die erforderlichen Mittheilungen über die Verwendung oder den Verbleib des Fleisches einzutragen sind.

Ausserdem ist ein Obduktionsbuch über die vollständig mit Beschlag belegten Thiere zu führen, in welches die Ursache der Beschlagnahme unter kurzer Wiedergabe des Obduktionsbefundes einzutragen ist.

Auf Grund dieser Bücher ertheilt der Oberthierarzt gegen eine an die Schlachthofkasse zu zahlende Gebühr von zwei Mark dem Eigenthümer auf Verlangen eine Bescheinigung über die Krankheit, an welcher das Thier gelitten hat.

§ 20.

Schlachtthiere, welche auf den Schlachthof gebracht worden sind, dürfen, ausser auf Anordnung der Polizeibehörde, von demselben nicht wieder fortgebracht, sondern müssen nach den Vorschriften dieses Regulativs behandelt werden. Eine Rückzahlung bereits erhobener Gebühren findet nicht statt.

Für die nach vorstehenden Bedingungen erforderlichen Anzeigen sind sowohl der Eigenthümer der geschlachteten Thiere, wie diejenigen Personen verantwortlich, welche bei der Schlachtung thätig gewesen sind.

IV. Untersuchung des von auswärts in den Stadtbezirk eingebrachten frischen Fleisches.

§ 21.

Das eingeführte frische Fleisch, welches im Gemeindebezirk der Stadt Breslau feilgeboten oder in Gast- und Speisewirthschaften zum Genusse zubereitet werden soll, muss sofort, spätestens innerhalb 24 Stunden nach seinem Eintreffen bei dem Empfänger, nach dem städtischen Schlachthof zur Untersuchung gebracht werden.

Es bleibt vorbehalten, bei eintretendem Bedürfniss noch andere Untersuchungsstationen an geeigneten Orten des Stadtbezirks zu errichten. Die Neueinrichtung, Aufhebung oder Verlegung von Untersuchungsstationen sowie die Aenderung in den Bestimmungen der Zeit, während welcher die einzelnen Untersuchungsstationen dem Verkehr geöffnet sind, wird durch besondere Bekanntmachung des Magistats veröffentlicht.

Jede Untersuchungsstation wird durch deutliche Merkmale als solche bezeichnet. Sie erhält einen Thierarzt als Vorsteher, welchem das erforderliche Hilfspersonal beigegeben wird.

§ 22.

Das zu untersuchende Fleisch ist in grösseren Stücken und zwar Grossvieh und Pferde mindestens in Vierteln, Schweine in Hälften, vom Kopfe nach dem Hintertheil zu getheilt, Kleinvieh (Schafe, Kälber, Ziegen) ungetheilt zur Untersuchung vorzulegen. Bezüglich des Einbringens von Pferdefleisch ist der § 6 der Polizei-Verordnung vom 9. Juli 1889 (Amtsblatt S. 222) maassgebend.

Mit diesem Fleisch müssen, daran anhängend, Lunge, Herz, Leber, Nieren, Milz mit vollständigem Zwerchfell, sowie der Fruchthalter — ausserdem auch die dazu gehörigen Köpfe — eingeführt werden.

Die Einführung von ganzen Rinderfilets, ganzen Schweinerippenstücken und Schinken, ungetheilten Hammel- und Kalbskeulen, Hammel- und Kalbsrücken wird gestattet, dagegen ist die Einfuhr von gehacktem, gewiegtem oder in anderer Weise zerkleinertem Fleisch verboten. Aufgeblasenes Fleisch und aufgeblasene Lungen wird dem Polizei-Schlachthof überwiesen.

§ 23.

Das in die Untersuchungsstation einmal eingeführte Fleisch darf, bevor es nach Maassgabe dieses Regulativs untersucht, abgestempelt und freigegeben ist, aus der Untersuchungsstation nicht wieder entfernt werden.

Nach erfolgter Abstempelung ist das untersuchte Fleisch sofort vom Schlachthof und insbesondere aus dem Untersuchungsraume zu entfernen, widrigenfalls der Oberthierarzt berechtigt ist, dasselbe auf Kosten des Eigenthümers fortschaffen zu lassen.

§ 24.

Vor der Untersuchung muss durch eine Bescheinigung der Ortspolizeibehörde, eines approbirten Thierarztes oder durch den Stempel eines öffentlichen, unter thierärztlicher Kontrole stehenden Schlachthofes nachgewiesen werden, dass das zur Untersuchung vorgelegte Fleisch von einem Thiere herrührt, welches vor der Schlachtung einer Besichtigung unterzogen und hierbei mit erkennbaren Krankheitszeichen nicht behaftet befunden worden ist.

Die Bescheinigung muss eine Beschreibung des betreffenden Thieres und die Angabe der Zeit der erfolgten Schlachtung enthalten; sie verbleibt auf der Untersuchungsstation.

§ 25.

Im Uebrigen finden auf die Untersuchung des Fleisches und das weitere Verfahren die Bestimmungen der §§ 9 bis 15, 18 bis 20 dieses Regulativs entsprechende Anwendung, jedoch mit der Maassgabe, dass das bei der Untersuchung gesund befundene Fleisch mit einem anders geformten Stempel und in anderer Farbe abzustempeln ist, als das auf dem Schlachthof ausgeschlachtete, und dass ferner der Besitzer des Fleisches befugt ist, gegen den Ausspruch des Oberthierarztes innerhalb 24 Stunden durch das Königliche Polizei-Präsidium die Entscheidung des Departements-Thierarztes einzuholen.

Bis dahin ist das beanstandete Fleisch gesondert aufzubewahren.

V. Schlussbestimmungen.

§ 26.

Für die Untersuchung der Schlachtthiere vor und nach der Schlachtung und des eingeführten Fleisches ist eine Gebühr zu entrichten, welche bei Nichtzahlung im Wege des Verwaltungs-Zwangsverfahrens beigetrieben werden kann. Der Gebührentarif wird durch Gemeindebeschluss auf mindestens einjährige Dauer festgesetzt und zur öffentlichen Kenntniss gebracht.

Die Kosten und Gebühren für die Unterbringung beanstandeter Thiere und Aufbewahrung des beanstandeten Fleisches sowie die weiteren Untersuchungskosten hat in jedem Falle der Besitzer zu tragen.

§ 27.

Zuwiderhandlungen gegen die Bestimmungen dieses Regulativs werden, sofern nicht nach allgemeinen Strafgesetzen eine höhere Strafe verwirkt ist, gemäss § 14 des Gesetzes vom 18. März 1868 in der Fassung des Gesetzes vom 9. März 1881 (G.-S. S. 273 ff.) mit Geldstrafe bis zu 150 Mark oder Haft bestraft.

§ 28.

Dieses Regulativ tritt mit dem 1. Oktober 1896 in Kraft.

Breslau, den 3. Juli 1896.

Der Magistrat hiesiger Königl. Haupt- und Residenzstadt.

gez.: von Ysselstein. Körte.

XVI. 107/96.

Muster 1. (Schlachtbuch des Gewerbetreibenden).

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8	9.
Laufende Nummer.	Tag und Stunde des Schlachtens.	Bezeichnung des Schweines nach Race u. Geschlecht.	Ort, von wo das Schwein bezogen worden und Name des Verkäufers.	Bezeichnung des Schweines durch den Probenehmer.	Tag und Stunde der Probenahme.	Name des Probenehmers.	Trichinenfrei befunden durch den Fleischbeschauer. (Name.)	Als trichinenfrei bescheinigt durch den Probenehmer. (Name).

Vorstehendes Regulativ ist in obiger Fassung durch den Bezirks-Ausschuss unter dem 14. September 1896 mit

dem Vorbehalte genehmigt worden, dass die gesetzliche staatliche Kontrole (§ 17 des Gesetzes betr. die Unterdrückung und Abwehr von Viehseuchen vom 1. Mai 1894, Reichs-Gesetz-Blatt S. 405) durch die Bestimmungen dieses Regulativs nicht berührt wird, und wird hiermit zur öffentlichen Kenntniss gebracht.

Breslau, den 22. September 1896.

Der Magistrat hiesiger Königl. Haupt- und Residenzstadt.

Ordnung für die mikroskopische Untersuchung von Schweinefleisch auf dem Schlachthofe zu Breslau.

Auf Grund des Gesetzes vom $\frac{\text{18. März 1868}}{\text{9. März 1881}}$, betreffend die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser, sowie in Gemässheit der Oberpräsidialverordnung vom 21. Mai 1892 wird zur Ausführung der §§ 3 ff. des Gemeindebeschlusses, betreffend die Einführung des Schlachtzwanges vom $\frac{\text{14. Februar}}{\text{13. März}}$ 1896 und der §§ 1 und 15 des Regulativs für die Untersuchung des auf den städtischen Schlachthof gelangenden Schlachtviehes, des auf dem Schlachthofe ausgeschlachteten und des in den Gemeindebezirk der Stadt Breslau eingeführten frischen Fleisches vom 3. Juli 1896 für die mikroskopische Untersuchung der Schweine und des Schweinefleisches Folgendes bestimmt:

§ 1.

Alle im städtischen Schlachthofe geschlachteten Schweine, sowie das in den Gemeindebezirk eingeführte frische Schweinefleisch werden einer mikroskopischen Untersuchung auf das Vorhandensein von Trichinen unterworfen.

§ 2.

Die Untersuchung geschieht durch vom Magistrat angenommene Trichinenschauer und mit Hilfe von Probenehmern im Trichinen-Untersuchungsamte des Schlachthofes.

§ 3.

Auf die Anzeige von der Schlachtung eines Schweines hat der Probenehmer persönlich die für die Untersuchung erforderlichen Proben von dem ausgeschlachteten Schweine zu entnehmen und zwar je ein etwa Haselnuss grosses Stück von

a) den Pfeilern des Zwerchfells,
b) den Zungenmuskeln,
c) den Kehlkopfmuskeln,
d) den Lendenmuskeln,
e) den Bauchmuskeln

zu entnehmen, dieselben in ein mit einer Nummer versehenes Probekästchen des Trichinen-Untersuchungsamtes zu legen und das Schwein mit der Nummer des Probekästchens zu versehen. Alsdann füllt er Spalte 1—5 des von ihm nach dem Muster — Anlage A — zu führenden Buches genau aus und übergiebt das Probekästchen nebst dem von ihm geführten Buche ohne Verzug dem Vorsteher des Trichinen-Untersuchungsamtes.

§ 4.

Der Vorsteher übergiebt, nachdem er den Empfang im Buche des Probenehmers durch Namensunterschrift bestätigt hat, einem der Trichinenschauer die Fleischproben zur Untersuchung und trägt den vorliegenden Untersuchungsfall sofort in das von ihm nach dem anliegenden Muster B zu führende Register des Trichinen-Untersuchungsamtes ein.

§ 5.

Der Trichinenschauer hat von jedem der ihm übergebenen Fleischstückchen mindestens 3—5 Präparate anzufertigen und mit voller Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit mikroskopisch zu untersuchen.

§ 6.

Nach beendeter Untersuchung hat der Trichinenschauer den Befund in sein nach anliegendem Muster C zu führendes Schaubuch einzutragen und das Präperat dem ihm benachbarten Trichinenschauer zu übergeben, welcher nach Beendigung der Kontroll-Untersuchung den Vermerk über seinen Befund in das Schaubuch des eigentlichen Untersuchers einträgt. Das Buch ist alsdann mit den Fleischproben und den untersuchten Präparaten dem Vorsteher zu übergeben.

§ 7.

Der Vorsteher ergänzt die Eintragungen in dem Register des Trichinen - Untersuchungsamtes nach dem Ergebniss der Untersuchung, trägt das Resultat der Untersuchung im Buche des Probenehmers in Spalte 6 ein und giebt das letztere dem Probenehmer nebst dem leeren Probekästchen zurück, welcher auf Grund dieses Beleges das Schwein, wenn keine Trichinen gefunden sind, vorschriftsmässig mit dem Stempel „Trichinenfrei" versieht. Die Proben verbleiben zur freien Verfügung der Schlachthof-Verwaltung.

§ 8.

Findet ein Trichinenschauer bei der Untersuchung das Fleisch trichinenhaltig oder mit anderen Gebilden durchsetzt, die ihm abnorm oder verdächtig erscheinen, so hat er sofort den Vorsteher zu benachrichtigen. Der Vorsteher stellt den Befund fest, nimmt das Probekästchen mit den vorhandenen Fleischstücken und dem mikroskopischen Präparat in Gewahrsam und benachrichtigt den Oberthierarzt. Gleichzeitig ist die vorläufige Beschlagnahme des betreffenden Schweines mit allen zugehörenden Theilen durch den Probenehmer zu veranlassen.

§ 9.

Der Oberthierarzt ordnet, wenn er das Vorhandensein von Trichinen festgestellt hat, die sofortige Ueberweisung des Schweines mit allen zugehörenden Theilen an den Polizei-Schlachthof an, nachdem er dasselbe mit dem Stempel „Trichinös" hat versehen lassen. Ein Präparat des trichinenhaltigen Fleisches bleibt im Gewahrsam des Vorstehers. Dem Direktor ist von dem Befunde sofort Anzeige zu erstatten.

§ 10.

Stellt der Oberthierarzt fest, dass in dem Präparate keine Trichinen oder Anzeichen einer anderen Krankheit vorhanden sind, so ordnet er die Freigabe und Abstempelung des Schweines an. Beschwerden über die Maassnahmen des Oberthierarztes sind sofort dem Direktor vorzutragen, welcher endgiltig entscheidet.

§ 11.

Der Vorsteher führt ein Befundbuch nach dem Muster Anlage D, in welchem jeder Fall eines Trichinenfundes verzeichnet wird. Die Eigenthümer der trichinös befundenen Schweine haben die hierfür erforderlichen Auskunftsertheilungen wahrheitsgemäss zu geben.

§ 12.

Alle im Schlachthofe geschlachteten Schweine müssen noch am Tage der Schlachtung auf Trichinen untersucht

werden. Jeder Trichinenschauer sowie jeder Probenehmer hat alle auf ein und denselben Untersuchungsfall bezüglichen Diensthandlungen in eigener Person zu Ende führen.

§ 13.

Die mikroskopische Untersuchung des von Auswärts in den Gemeindebezirk eingeführten und im Schauamt zur Untersuchung gestellten Schweinefleisches erfolgt nach Maassgabe der vorstehenden Bestimmungen. In dem nach dem Muster Anlage E zu führenden Trichinenschaubuch hat der die Untersuchung ausführende Trichinenschauer die Eintragungen zu bewirken, den Befund zu registriren und dem diensthabenden Thierarzte vorzulegen. Bei Trichinenfunden ist der Oberthierarzt sofort zu benachrichtigen.

§ 14.

Die Schlachtenden und deren Auftraggeber werden gemäss § 14 des Gesetzes vom $\frac{\text{18. März 1868}}{\text{9. März 1881}}$ bestraft, wenn ein Schwein krank befunden wird, und sie entgegen der Vorschrift des § 11, nachdem sie Kenntniss hiervon erlangt haben, wissentlich falsche Angaben über die Herkunft oder den Vorbesitzer oder Verkäufer machen, oder vorsätzlich Angaben darüber verweigern.

§ 15.

Diese Ordnung tritt mit dem 1. Oktober dieses Jahres in Kraft.

Breslau, den 2. September 1896.

Der Magistrat hiesiger Königl. Haupt- und Residenzstadt.

gez.: G. Bender. Körte.

XVI. 380/96.

Vorstehende Ordnung wird auf Grund des § 131 des Zuständigkeitsgesetzes vom 1. August 1883 in Verbindung mit § 3 des Gesetzes über die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser vom $\frac{\text{18. März 1868}}{\text{9. März 1881}}$ hiermit genehmigt.

Breslau, den 24. September 1896.

(L. S.)

Der Bezirks-Ausschuss.

gez.: von Uthmann.

Genehmigung
B. A. 3688.

A.

Laufende No.	Nummer des Trichinen-schau-Registers	Bezeichnung des Probe-kästchens	Datum der Unter-suchung	Stunde der ange-ordneten Unter-suchung	Befund	Name des Beschauers	Bemerkungen des Vorstehers

B.

Laufende No.	Tag der Schlach-tung	Stunde der Probne-entnahme	Name und Wohnort des Besitzers des Schweines	Bezeichnung des Schweines (Nummer des Kästchens)	Name des Probe-nehmers	Befund	Unterschrift des Schau-amts-Vorstehers

C.

Laufende No.	Nummer des Probe-nehmer-Journals	Datum	Stunde der Proben-Entnahme	Name und Wohnort des Eigenthümers des Schweines	Bezeichnung des Schweines durch den Probenehmer (Nummer des Kästchens)	Name des Probe-nehmers	Name des beauftragten Beschauers	Name des kontrollirenden Beschauers	Stunde der Untersuchung: angeordneten	Stunde der Untersuchung: beendeten	Befund	Name des Vorstehers	Bemerkungen

D.

1.	No. des Registers des Trichinen-Untersuchungs-Amts	
2.	Name und Wohnort des Besitzers	
3.	Angabe über Herkunft des Schweines	
4.	Tag der Schlachtung	
5.	No. des Probekästchens	
6.	Name des Probenehmers	
7.	Name des Beschauers	
8.	Stunde der Untersuchung	
9.	Befund des Beschauers	
10.	Befund des Vorstehers	
11.	Entscheidung des Oberthierarztes	
12.	Bemerkungen	

E.

Laufende No.	Nummer des Haupt-Journals	Serie, Nummer des Quittungs-scheines	Name, Stand und Wohnort des Besitzers	Tag und Stunde der Einführung	Stunde der Probe-Entnahme	Stunde der beendeten Unter-suchung	Name des Trichinen-schauers	Name des diensthabenden Thierarztes	Bemerkungen.

Viehmarkts-Ordnung.

§ 1.

Zweck des Schlachtviehmarkts.

Der städtische Schlachtviehmarkt ist zur Abhaltung von Schlachtviehmärkten und zur Einstellung des Marktviehs vor und nach den Märkten bestimmt.

Als Marktvieh gelten: Rindvieh (einschliesslich der Kälber), Schafe, Schweine und Ziegen.

§ 2.

Marktzeiten.

Alles Marktvieh der im § 1 bezeichneten Art darf in den Markthallen nur während der festgesetzten Marktzeit gehandelt werden. Es ist demgemäss verboten, vor Beginn der Marktzeit oder nach Beendigung derselben Angebote zu machen, zu kaufen oder zu verkaufen. Der An- und Verkauf von Marktthieren, welche in dem Ueberständerhof untergebracht sind, ist auch nach Schluss der Marktzeit gestattet. — Für sämmtliche Arten von Marktvieh wird an jedem Wochentage Markt abgehalten: als Hauptmarkttage gelten bis auf Weiteres

Mittwoch und Freitag jeder Woche und, falls Feiertage auf diese Tage fallen, die darauffolgenden Wochentage.

Die Marktstunden dauern von März bis September einschliesslich von 7 Uhr Vormittags bis 1 Uhr Mittags, im Oktober, November, Dezember, Januar und Februar von 8 Uhr Vormittags bis 1 Uhr Mittags.

Die vorbezeichneten Markttage und Marktstunden können vom Magistrat nach Bedürfniss geändert werden. Derartige Aenderungen oder Ausnahmen werden vorher in den hiesigen Zeitungen und ausserdem spätestens an dem vorhergehenden Markttage durch Anschlag in den Markthallen des Schlachtviehmarktes bekannt gemacht. Beginn und Ende des Marktes werden durch ein Zeichen mit der Marktglocke bekannt gegeben.

§ 3.

Zutritt.

Der Zutritt zum Schlachtviehmarkte steht im Allgemeinen nur denjenigen Personen zu, welche nachweislich bei dem auf demselben stattfindenden Viehhandel irgendwie betheiligt sind. Den Käufern ist das Betreten des Marktes erst mit dem Beginne desselben gestattet; ausserhab der Marktzeiten haben nur die Eigenthümer zu ihrem eigenen Vieh Zutritt. Andere Personen, welche den Viehmarkt betreten wollen, haben Eintrittskarten zu lösen; Kinder unter 14 Jahren sind der Regel nach zurückzuweisen.

§ 4.

Zulassung von Treibern.

Die Gehülfen der Händler bedürfen zu ihrer Beschäftigung auf dem Schlachtviehmarkte der Erlaubniss des Direktors. Dieselben erhalten ein während ihres Aufenthaltes auf dem Viehmarkte sichtbar an der Kopfbedeckung zu tragendes Abzeichen, in dessen Besitz sie verbleiben, bis es ihnen abgefordert wird.

§ 5.

Einbringen des Marktviehes.

Das Marktvieh darf dem Schlachtviehmarkte sowohl durch die Eisenbahn, wie von der Strasse her zu jeder Zeit zugeführt werden; an Sonn- und Feiertagen wird jedoch von der Strasse her Vieh nicht angenommen.

Mit dem Ausladen der Viehstücke aus den Eisenbahnwagen darf erst dann begonnen werden, wenn seitens der beamteten Thierärzte die Erlaubniss hierzu gegeben ist; ebenso dürfen die auf der Strasse zugeführten Thiere erst nach stattgehabter Untersuchung durch beamtete Thierärzte in die Markthallen oder Ställe eingetrieben werden.

Das Mitbringen von Hunden, mit Ausnahme der Schäferhunde, ist untersagt; letztere müssen mit sicherem Maulkorb versehen sein.

§ 6.

Art des Transports.

Die Beförderung des Marktviehs auf dem Schlachtviehmarkte darf durch Fahren, Treiben oder Tragen erfolgen. Hierbei ist jede Rohheit gegen das Vieh, insbesondere das Hetzen von Hunden ohne Maulkörbe, heftiges Zerren an den Leitseilen, Schlagen mit Knütteln, Stossen mit Füssen und Fäusten, Schleifen, Tragen von Schweinen oder Kleinvieh an den Beinen mit dem Kopfe nach unten verboten. — Schweine und Kleinvieh dürfen nicht mit zusammengebundenen Beinen oder geknebelt angefahren werden und sind beim Abladen zu heben, nicht zu werfen.

Die auf dem Schlachtviehmarkt zur Beförderung von Vieh benutzten Wagen dürfen nur so stark beladen werden, dass die Thiere ohne gepresst zu werden, neben einander stehen oder liegen können.

Rindvieh, welches nicht auf Wagen transportirt wird, muss an Leinen geführt werden; Bullen und störrische Thiere sind mit verbundenen Augen, an den Füssen in üblicher Weise gefesselt, von mindestens zwei erwachsenen kräftigen Treibern zu führen.

§ 7.

Anmeldung des Marktviehs.

Das dem Viehmarkt zuzuführende Vieh ist vor der Einbringung in den Schlachtviehmarkt unverzüglich dem Inspektor des Viehmarktes oder dessen Stellvertreter nach Gattung und Zahl, unter Angabe des Namens, Standes und Wohnortes des Vieheigenthümers und seiner etwaigen Verkaufsbevollmächtigten, sowie der Art der Einbringung (von der Eisenbahn oder von der Strasse) anzumelden. Auf Verlangen sind über die Herkunft der Thiere genaue Angaben zu machen. Unrichtige Angaben werden mit strafgerichtlicher Anzeige geahndet.

Zur Anmeldung des mit der Eisenbahn ankommenden Viehs ist der auf dem Transportscheine oder Frachtbriefe bezeichnete Empfänger verpflichtet.

§ 8.

Zeichnen des Viehes.

Jeder Verkäufer von Schlachtvieh hat dasselbe auf der rechten Seite mit einem, ein für alle Male anzunehmenden und bei dem Direktor anzumeldenden Zeichen zu versehen. Das gewählte Zeichen muss auf Verlangen des Direktors geändert werden. Es muss vor oder unmittelbar nach der Einbringung des Viehes angebracht werden.

Jeder Käufer hat das gekaufte Vieh mit seinem, gleichfalls ein für alle Male anzunehmenden und bei dem Direktor anzumeldenden Zeichen auf der linken Seite zu versehen; dasselbe ist ebenfalls im Falle der Beanstandung zu ändern. Kauft ein Viehhändler bezw. Kommissionär von einem anderen Viehhändler Thiere auf dem Markte, so hat er sofort nach Abschluss des Geschäftes sein Zeichen anzubringen.

Ohne Zeichnung an der rechten Seite wird kein Marktvieh in die Markthallen eingelassen.

§ 9.

Marktgebühren.

Die Zahlung der tarifmässigen Marktgebühr hat unter Vorlegung des vom Hallenmeister auszustellenden Aufnahmescheines, sofort nach dem Einbringen des Marktviehs an der Kasse des Schlachthofs und Schlachtviehmarktes gegen Empfang der Marktkarten zu erfolgen. Ist die Kasse zur Zeit der Einbringung geschlossen, so ist die Zahlung sofort nach Wiedereröffnung der Kasse zu bewirken. Die Zahlung der Marktgebühr berechtigt nur dazu, das Vieh in den Stallungen des Viehmarktes, soweit sie ausreichen, unterzubringen und an den Markttagen in den Verkaufshallen zum Verkauf aufzustellen.

Stallgebühren sind bis auf Weiteres nur für die Benutzung des Ueberständerhofes zu entrichten. Bleibt ein Stück Vieh unverkauft, so darf es in den Markthallen nicht belassen, sondern muss nach den Ueberständerhof gebracht werden. Für derartiges Vieh sind für spätere Märkte Marktgebühren nicht mehr zu entrichten; vor

Beginn des Marktes muss jedoch die Marktkarte bei der Kasse mit dem neuen Tagesstempel versehen werden.

§ 10.

Marktkarten.

Die Marktkarten und die Quittungen über die Entrichtung sonstiger Gebühren sind aufzubewahren und bei Vermeidung nochmaliger Zahlung während des Aufenthalts auf dem Viehmarkte den kontrollirenden Beamten auf Verlangen vorzuzeigen.

Die Abgabe der Marktkarten beim Abtrieb des Marktviehs erfolgt gemäss § 20 dieser Marktordnung.

Die Viehstücke haften der Verwaltung für alle darauf schuldig gewordenen Gebühren.

§ 11.

Thierärztliche Aufsicht.

Alles auf dem Schlachtviehmarkt einzubringende Vieh unterliegt vor seiner Einbringung in die Markthallen oder Stallungen, zur Feststellung seines Gesundheitszustandes, einer thierärztlichen Untersuchung, welche sich insbesondere auf Seuchen und ansteckende Krankheiten zu erstrecken hat.

Dem Schlachtviehmarkte dürfen nur gesunde Thiere zugeführt werden; krankheitsverdächtige, sowie Thiere von ekelhaftem Aussehen oder sehr schlechtem Ernährungszustande und solche, welche auf dem Transport verunglückt sind, endlich Kälber unter 14 Tagen sind von dem Zutriebe ausgeschlossen und werden dem Polizei-Schlachthofe überwiesen, sofern sie nicht von dem Eigenthümer zurückgezogen werden.

Verendete, sowie seuchenkranke oder seuchenverdächtige Thiere sind sofort dem Polizei-Schlachthofe zu überweisen.

Die dem Polizei-Schlachthofe überwiesenen Thiere sind durch den Eigenthümer oder dessen Vertreter dorthin zu überführen, auch die erforderlichen Schlachtkarten nach den Bestimmungen der Schlachthof-Ordnung von demselben zu lösen.

Allen im veterinärpolizeilichen Interesse zu treffenden Anordnungen, insbesondere denjenigen bezüglich der Ueberweisung von Vieh nach dem Polizei-Schlachthofe, sowie den beim Auftrieb und Abtrieb der Thiere und den zur Prüfung des Gesundheitszustandes gegebenen Anordnungen der Thierärzte ist unweigerlich Folge zu leisten.

§ 12.

Aufstellung des Viehes.

Das eingebrachte Vieh ist ohne Verzug an den von dem Aufsichtsbeamten angewiesenen Platz zu bringen. Der Standplatz darf ohne Genehmigung des Aufsichtsbeamten nicht geändert werden. Rindvieh ist fest anzubinden; die erforderlichen Stricke hat der Eigenthümer zu stellen.

§ 13.

Bekanntmachung des Marktverkehrs.

Die Stückzahl des zum Beginn des Marktes zugeführten Viehs wird an einer hierzu bestimmten Markttafel amtlich angeschrieben. Diese Anschreibung darf nur von den hierzu amtlich Beauftragten während der Marktzeit abgeändert und ergänzt werden.

§ 14.

Handelsbestimmungen.

Kauf und Verkauf auf dem Viehhofe geschehen, nach freier Wahl der Handelnden, entweder nach Stück, nach Schlachtgewicht, oder Lebendgewicht. — Für den Verkauf nach Schlachtgewicht bleibt der Erlass besonderer Bestimmungen vorbehalten.

Es ist verboten, auf das eingeführte Marktvieh Angebote zu machen, ehe dasselbe an den zugewiesenen Plätzen aufgestellt worden ist.

Nach abgeschlossenem Verkauf hat der Verkäufer die Marktkarte an den Käufer abzugeben.

§ 15.

Ermittelung der Marktpreise.

Die Ermittelung der Marktpreise an den Hauptmarkttagen erfolgt durch eine hierfür besonders bestellte Markt-Notirungs-Kommission, welche aus dem Direktor als Vorsitzenden, dem Viehmarkts-Inspektor, einem Landwirth und je einem Händler und je einem Fleischer für jede Viehgattung besteht. Diese tritt unmittelbar nach Schluss des Marktes zur Abfassung des amtlichen Marktberichts zusammen.

§ 16.

Fütterungsordnung.

Alles auf dem Schlachtviehmarkt eingestellte Vieh muss zu den festgesetzten Fütterungszeiten gefüttert werden.

Die Fütterungszeiten sind Morgens von 6 bis 7 Uhr und Nachmittags von 4—5 Uhr. An den Hauptmarkttagen wird jedoch nur Nachmittags gefüttert.

Das Füttern und Tränken ist durch die Einsteller des Viehes selbst mit den von der Verwaltung zu beziehenden Futterrationen zu bewirken.

Es müssen an jedes Stück Vieh mindestens die nachstehend angegebenen Tagesrationen verabfolgt werden:

a) an ein Stück Grossvieh 3 kg Heu,
b) an ein Schaf oder Ziege 1 kg Heu,
c) an ein Schwein 2 kg Futtermehl oder Mais in Körnern,
d) an ein Kalb 2 Liter Mehlsuppe oder abgerahmte Milch.

Für solches Vieh, welches längere Zeit auf dem Viehmarkte verbleibt, kann von dem Direktor die vorgeschriebene Tagesration erhöht werden.

Erfolgt die Fütterung nicht rechtzeitig oder nicht ordnungsmässig, so ist die Verwaltung berechtigt, sie für Rechnung und Gefahr der Eigenthümer bewirken zu lassen. Die dadurch entstehenden besonderen Kosten, deren Betrag der Direktor des Schlacht- und Viehhofes endgültig festsetzt, sind sogleich an der Kasse zu entrichten.

Ausser den vorstehend festgesetzten Tagesrationen kann Futter in beliebigen Mengen gegen vorherige Baarzahlung verabfolgt werden. Während des Marktes darf nicht gefüttert werden.

Es ist verboten, Futter und Streu für das eingestellte Vieh mitzubringen oder einzuführen.

Die Zahlung für das Futter erfolgt an der Kasse des Schlachthofs und Schlachtviehmarktes gegen Uebergabe entsprechender Futtermarken. Gegen Vorzeigung derselben an den Futtermeister, welcher den an derselben befindlichen Abschnitt zurückbehält, wird die entsprechende Futterration verabfolgt. Die Futtermarke wird gleichzeitig durchlocht und damit entwerthet. Dieselbe gilt als Quittung und ist sorgfältig aufzubewahren.

Den Aufsehern und Bediensteten des Viehhofes ist es untersagt, die Futtergebühr selbst in Empfang zu nehmen.

Die Preise für das zu verabfolgende Futter werden je nach der Höhe der amtlichen Breslauer Marktpreise von

der Verwaltungsdeputation für den Schlachthof und Schlachtviehmarkt auf mindestens ein Vierteljahr festgestellt und in den Markthallen durch Anschlag veröffentlicht.

Die Behauptung, dass das von der Verwaltung verabreichte Futter vom Vieh nicht angenommen werde, giebt keinen Anspruch auf Rückgewähr des gezahlten Futtergeldes. Nehmen einzelne Thiere das Futter nicht an, so wird es dem Futter der übrigen Thiere desselben Besitzers zugesetzt.

Nicht verbrauchtes Futter verfällt der Verwaltung.

§ 17.

Streu.

Das Streuen und Reinigen der Ställe, Markthallen etc. geschieht durch Angestellte der Verwaltung.

Die benutzte Streu und der Dünger verbleiben der Verwaltung zum Eigenthum.

§ 18.

Melken.

Das Melken der Kühe bleibt den Eigenthümern überlassen; geschieht es nicht rechtzeitig oder regelmässig, so wird es auf Anordnung der Verwaltung durch deren Beauftragte ausgeführt.

Im letzteren Falle bleibt die gewonnene Milch Eigenthum der Verwaltung, ohne dass dem Eigenthümer des Melkviehes ein Anspruch auf Entschädigung zusteht.

§ 19.

Benützung der Waagen.

Die im Viehhof aufgestellten Waagen dürfen zum Wiegen des Marktviehes nur in den im § 2 festgesetzten Marktstunden — und falls die Erhebung besonderer Wiegegebühren erfolgen sollte, nur gegen Entrichtung derselben — benutzt werden.

Die Feststellung des Gewichtes erfolgt in allen Fällen durch die hierfür verpflichteten Aufseher.

Für jede Wägung ist ein Wiegeschein zu geben und zu nehmen. Derselbe dient eventuell als Quittung über die Entrichtung der Wiegegebühr.

Die Wiegegebühr hat derjenige zu entrichten, welcher die Wägung des Viehstücks verlangt.

§ 20.

Anmeldung des Abtriebes.

Der Abtrieb alles Marktviehs darf erst nach Entrichtung der für dasselbe erwachsenen Marktgebühren und Kosten gegen Vorzeigung der von der Kasse ausgestellten Quittungen — Marktkarten — erfolgen.

Bei der Abmeldung sind der Besitzer, sowie die Anzahl und Gattung des abzutreibenden Viehes anzugeben.

Erfolgt der Abtrieb mittels der Eisenbahn, so sind die Marktkarten dem Viehmarkts-Inspektor oder seinem Stellvertreter, beim Abtrieb auf dem Landwege dem Thorwärter abzugeben.

In den Schlachthof darf Marktvieh erst dann übergeführt werden, wenn für dasselbe gegen Abgabe der Marktkarte bei der Kasse eine Schlachtkarte gelöst ist. Auch darf die Ueberführung von Marktvieh nach dem Schlachthofe nur während der Stunden erfolgen, in welchen derselbe für den Schlachtbetrieb geöffnet ist.

Marktvieh, welches länger als 10 Tage auf dem Schlachtviehmarkt verbleibt, ohne dass sich der Eigenthümer meldet und die entstandenen Gebühren und Kosten entrichtet, darf von der Verwaltung ohne vorangegangenes gerichtliches Verfahren durch einen zur Vornahme von Versteigerungen befugten Beamten auf dem Schlachtviehmarkte am nächsten Hauptmarkttage meistbietend verkauft werden, um aus dem Erlöse die entstandenen Gebühren und Kosten zu decken. Ein etwa verbleibender Mehrerlös wird bei der Kasse asservirt und dem sich legitimirenden Eigenthümer ausgezahlt.

§ 21.

Schluss des Schlachtviehmarktes.

Spätestens zwei Stunden nach Schluss des Viehmarktes müssen sämmtliche Verkaufshallen von dem aufgetriebenen Vieh geräumt sein, insoweit Anderes von der Direktion nicht ausdrücklich gestattet wird.

Für die Händler und deren Gehülfen ist der Schlachtviehmarkt von Morgens 6 Uhr bis Abends 6 Uhr geöffnet, an Sonn- und Feiertagen nur während der Futterzeiten. Die Schlussstunde wird durch zwei im Zwischenraum von 10 Minuten erfolgende Zeichen mit der Marktglocke bekannt gegeben. Mit dem zweiten Zeichen haben sich Alle, welche nicht dem Verwaltungspersonale angehören, oder nicht besondere Erlaubniss zum weiteren Verweilen erhalten haben, von dem Viehhofe zu entfernen.

§ 22.

Nachtwache.

Während der Nacht wird in den Stallungen des Schlachtviehmarktes seitens der Verwaltung Aufsicht geübt; jedoch ist die Verwaltung berechtigt, dem Eigenthümer bösartigen Rindviehes die Bewachung desselben selbst zu überlassen, auch im Weigerungsfalle auf dessen Kosten das Erforderliche anzuordnen.

§ 23.

Schadenersatz.

Das in den Schlachtviehmarkt eingestellte Vieh wird auf Kosten der Verwaltung gegen Feuersgefahr versichert; irgend welche sonstige Haftung übernimmt die Verwaltung nicht. Im Falle von Brandschäden wird an die Beschädigten nach Maassgabe der von den Versicherungsgesellschaften bezahlten Entschädigungssumme Ersatz geleistet.

Die Eigenthümer und Besitzer des Viehs haften für alle Beschädigungen, welche durch dasselbe an den Baulichkeiten nebst Zubehör, sowie an den Geräthschaften des Schlachtviehmarktes verursacht sind; ebenso haften sie für das ordnungsmässige Verhalten der von ihnen beschäftigten Personen und sind für allen Schaden verantwortlich, welchen diese der Stadtgemeinde verursachen sollten.

§ 24.

Ordnungs-Vorschriften.

Den von den Beamten, Thierärzten, dem Inspektor, den Hallenmeistern und sonstigen Angestellten des Schlachtviehmarkts in Ausübung ihres Amtes erlassenen Anweisungen ist unweigerlich Folge zu leisten, auch wenn die erlassene Anordnung durch Beschwerde oder anderweit angefochten werden soll.

Beschwerden über die Beamten sind bei dem Direktor — in seiner Abwesenheit bei seinem Stellvertreter —, über die Entscheidungen des Direktors bei der Verwaltungs-Deputation für den Schlachthof und Schlachtviehmarkt anzubringen.

Die Verabfolgung von Trinkgeldern oder sonstigen Geschenken an Beamte oder Angestellte des Schlachtviehmarkts, sowie deren Annahme ist streng untersagt.

§ 25.

Es ist auf dem Schlachtviehmarkte insbesondere verboten:

1. alles ruhestörende Lärmen, Streiten, Pfeifen und Singen, Knallen mit der Peitsche, jede Belästigung Anderer, sowie jede sonstige Störung der Ordnung;
2. jede Verunreinigung oder Beschädigung der Gebäude und sonstigen Gegenstände;
3. das Hausiren;
4. Trab- oder Galoppfahren;
5. jede Wasservergeudung und das eigenmächtige Oeffnen und Schliessen der Lüftungsvorrichtungen;
6. Wagen und Karren an anderen als den hierfür angewiesenen Plätzen aufzustellen;
7. mitgebrachte Hunde frei umherlaufen zu lassen;
8. Stallthüren offen stehen zu lassen;
9. das Rauchen in allen Theilen des Schlachtviehmarktes.

§ 26.

Strafandrohung und Ausweisung.

Wer den Vorschriften dieser Viehmarktsordnung oder den von der Direktion des Schlachtviehmarktes oder einzelnen Beamten ergehenden besonderen Anordnungen zuwiderhandelt, desgleichen Betrunkene können, abgesehen von der Bestrafung auf Grund allgemeiner Bestimmungen, aus dem Schlachtviehmarkte ausgewiesen und entfernt werden.

§ 27.

Schlussbestimmung.

Diese Viehmarktsordnung tritt am 1. Oktober 1896 in Kraft.

Breslau, den 23. September 1896.

Der Magistrat hiesiger Königl. Haupt- und Residenzstadt.
gez.: von Ysselstein. Körte.

XVI. 104/96.

Zu XVI. 104/96

Polizei-Verordnung zur Regelung des Handels mit Schlachtvieh, sowie des Verkehrs auf dem städtischen Schlachtviehmarkt.

Nachdem durch Beschluss des Provinzialraths der Provinz Schlesien vom 16. März 1896 Pr. R. 52 genehmigt ist, dass vom 1. Oktober 1896 ab auf dem hierselbst belegenen städtischen Schlachtviehmarkte an jedem Wochentage

Märkte für Schlachtvieh

abgehalten werden, wird hierdurch auf Grund des § 5 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 (G.-S. S. 265) und des § 143 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883

zur Regelung des Handels mit Schlachtvieh, sowie des Verkehrs auf dem städtischen Schlachtviehmarkte hierselbst

mit Zustimmung des hiesigen Gemeinde-Vorstandes Folgendes verordnet:

§ 1.

Schlachtviehmärkte, d. h. Märkte für das zum Zweck der Schlachtung zum Verkauf kommende Vieh folgender Art:

Rindvieh, Kälber, Hammel und anderes Schafvieh, Schweine und Ziegen

dürfen im hiesigen Stadtbezirk nur auf dem städtischen Schlachtviehmarkte an den vom Provinzialrath genehmigten Tagen abgehalten werden.

§ 2.

Bezüglich der Marktzeiten, des Zutritts zum Schlachtviehmarkte, sowie des Verkehrs auf demselben, sind die Vorschriften der Viehmarkts-Ordnung vom 24. Juli 1896 maassgebend.

§ 3.

Die Zuführung von Marktvieh darf niemals über den Schlachthof erfolgen; auch ist dieselbe von der Strasse her an Sonn- und Feiertagen untersagt.

Der Transport durch die Stadt unterliegt den bezüglichen polizeilichen Bestimmungen.

§ 4.

Alles auf den Schlachtviehmarkt einzubringende Vieh unterliegt vor seiner Einbringung in die Markthallen oder Stallungen zur Feststellung seines Gesundheitszustandes einer thierärztlichen Untersuchung, welche sich insbesondere auf Seuchen und ansteckende Krankheiten zu erstrecken hat. Dem Schlachtviehmarkte dürfen nur gesunde Thiere zugeführt werden; krankheitsverdächtige, sowie Thiere von ekelhaftem Aussehen oder sehr schlechtem Ernährungszustande und solche, welche auf dem Transport verunglückt sind, endlich Kälber unter 14 Tagen sind von dem Zutriebe ausgeschlossen und werden dem Polizei-Schlachthofe überwiesen, sofern sie nicht von dem Eigenthümer zurückgezogen werden.

Verendete Thiere sind der Fleisch-Vernichtungs-Anstalt, seuchenkranke oder seuchenverdächtige Thiere sofort dem Polizei-Schlachthofe zu überweisen.

§ 5.

Den im veterinärpolizeilichen Interesse ergehenden Anordnungen der Thierärzte, sowie den zur Aufrechterhaltung der Ordnung des Verkehrs vor und auf dem Schlachtviehmarkte, insbesondere beim An- und Abtrieb von Vieh und bei der An- und Abfahrt von Fuhrwerken getroffenen und zu treffenden Anordnungen der polizeilichen Aufsichtsbeamten und der Beamten der städtischen Viehmarkts-Verwaltung ist unbedingt von allen Personen, welche den Schlachtviehmarkt benutzen, Folge zu leisten.

§ 6.

Der Transport des Viehs auf dem Schlachtviehmarkte muss schonend und ohne jede Thierquälerei erfolgen. Jede Rohheit gegen das Vieh, insbesondere das Hetzen von Hunden ohne Maulkörbe, heftiges Zerren an den Leitseilen, Schlagen mit Knütteln, Stossen mit Füssen und Fäusten, Schleifen, Tragen von Schweinen oder Kleinvieh an den Beinen mit dem Kopfe nach unten, ist verboten. — Schweine und Kleinvieh dürfen nicht mit zusammengebundenen Beinen oder geknebelt angefahren werden und sind beim Abladen zu heben, nicht zu werfen.

Die auf dem Schlachtviehmarkte zur Beförderung von Vieh benutzten Wagen dürfen nur so stark beladen werden, dass die Thiere, ohne gepresst zu werden, neben einander stehen oder liegen können.

§ 7.

Zum Schlachtviehmarkte dürfen nur eingespannte Zughunde und Schäferhunde zum Viehtreiben mitgebracht werden. Die Hunde müssen mit sicherem Maulkorbe versehen sein.

§ 8.

Arbeitshülfe jeglicher Art darf auf dem Schlachtviehmarkte nur durch solche Personen geleistet werden, welche von der Direktion des Schlacht- und Viehhofes mit dem vorgeschriebenen Abzeichen versehen sind.

§ 9.

Futter und Streu für das in den Schlachtviehmarkt eingebrachte Vieh darf von den Einstellern des letzteren nicht eingeführt, sondern muss von der Verwaltung bezogen werden.

§ 10.

Es ist auf dem Schlachtviehmarkte inbesondere verboten:

1. alles ruhestörende Lärmen, Streiten, Pfeifen und Singen, Knallen mit der Peitsche, jede Belästigung Anderer, sowie jede sonstige Störung der Ordnung;
2. jede Verunreinigung oder Beschädigung der Gebäude und sonstigen Gegenstände;
3. das Hausiren;
4. Trab- oder Galoppfahren;
5. jede Wasservergeudung und das eigenmächtige Oeffnen und Schliessen der Lüftungsvorrichtungen;
6. Wagen und Karren an anderen als den hierfür angewiesenen Plätzen aufzustellen;
7. Stallthüren offen stehen zu lassen;
8. das Rauchen in allen Theilen des Schlachtviehmarktes.

§ 11.

Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnnng werden, soweit nicht nach anderen gesetzlichen Bestimmungen eine höhere Strafe verwirkt ist, mit Geldstrafe bis zu 30 Mark und, wenn diese nicht beigetrieben werden kann, mit entsprechender Haft bestraft.

§ 12.

Diese Polizei-Verordnung tritt mit der Eröffnung des städtischen Schlachtviehmarktes in Kraft.

Breslau, den 24. September 1896.

Der Polizei-Präsident.

Schlachthofs-Ordnung.

§ 1.

Zweck des Schlachthofes.

Der städtische Schlachthof ist, soweit die Benutzung einzelner Räumlichkeiten desselben nicht für andere Zwecke vorgesehen ist (Talgschmelzen, Häutesalzen), ausschliesslich zum Ausschlachten des Schlachtviehes und zur Vornahme der in unmittelbarem Zusammenhange damit erforderlichen Verrichtungen bestimmt.

Als Schlachtvieh gelten: Rosse, Rindvieh (einschliesslich der Kälber), Schafe, Schweine und Ziegen.

§ 2.

Schlachtzeiten.

Der Schlachthof ist zur Vornahme von Schlachtungen an allen Wochentagen geöffnet und zwar:

a) im Winterhalbjahr (den Monaten Oktober bis einschl. März) von Morgens 8 Uhr bis Abends 5 Uhr,
b) im Sommerhalbjahr (den Monaten April bis einschl. September) von Morgens 7 Uhr bis Abends 5 Uhr.

Zur Abholung des ausgeschlachteten Fleisches ist der Schlachthof im Sommerhalbjahr bereits von $4^1/_2$ Uhr Morgens, im Winterhalbjahr von 5 Uhr Morgens geöffnet.

Das Beschauamt für das von auswärts eingeführte Fleisch ist an allen Wochentagen des Sommerhalbjahres von 4 bis 11 Uhr Vormittags, des Winterhalbjahres von 5 bis 11 Uhr geöffnet.

Zu anderen Zeiten darf auswärts geschlachtetes Fleisch nicht eingeführt werden.

Alle Schlachtungen müssen bis zum Schluss der Schlachtzeit vollständig beendet sein. Demgemäss dürfen unter der Voraussetzung, dass die erforderlichen Arbeitskräfte vorhanden sind, Grossvieh nicht später als $1^1/_2$ Stunde, Schweine und Kleinvieh nicht später als 1 Stunde vor Schluss der Schlachtzeit getödtet werden.

Darüber, ob die erforderlichen Arbeitskräfte zum Schlachten vorhanden sind, hat in jedem Falle der Direktor bezw. dessen Stellvertreter zu entscheiden.

Mit Erlaubniss des Direktors können ausser den festgesetzten Zeiten auch unaufschiebbare Nothschlachtungen und zwar nur im Polizei-Schlachthofe vollzogen werden.

An Sonn- und Feiertagen darf nur in Nothfällen nach vorher bei dem Direktor des Schlacht- und Viehhofes eingeholter Erlaubniss geschlachtet werden.

§ 3.

Zutritt.

Der Zutritt zum Schlachthofe ist im Allgemeinen nur denjenigen Personen gestattet, welche daselbst irgend welche auf den Schlachtbetrieb bezügliche Geschäfte haben und zwar nur bezüglich derjenigen Räume oder Theile des Schlachthofes, in welchem diese Geschäfte zu erledigen sind. Andere Personen, welche den Schlachthof betreten wollen, haben Eintrittskarten zu lösen, welche als Ausweis aufzubewahren und auf Verlangen der zuständigen Beamten vorzuzeigen sind, Kinder unter 14 Jahren dürfen weder allein noch in Begleitung Erwachsener den Schlachthof betreten.

Ausserhalb der Dienststunden darf ausser den Angestellten des Schlachthofes sich Niemand ohne besondere, für jeden einzelnen Fall einzuholende Erlaubniss des Direktors auf dem Schlachthofe aufhalten.

Vieh-, Talg- und Fellhändler, Gerber, Abnehmer von Dungstoffen und die Pächter der Talgschmelze, sowie deren Angestellte haben zum Schlachthof, mit Ausnahme der Schlachthallen, gegen Jahreskarten Zutritt, welche ihnen auf Antrag von der Verwaltung unentgeltlich ausgestellt werden. Diese Karten können ihnen jedoch jederzeit insbesondere bei missbräuchlicher Benutzung, entzogen werden. Sie werden ungiltig für diejenigen Angestellten, welche entlassen werden oder ihre Stellen wechseln.

Der Zutritt in das Maschinen- und Kesselhaus und in die Trichinenschauzimmer ist lediglich den dienstlich erscheinenden Staats- und städtischen Verwaltungsbeamten und den dienstlich beschäftigten Personen gestattet, allen anderen Personen aber untersagt.

Rossfleischer und ihre Gehilfen dürfen nur die Rossschlächterei durch das für sie bestimmte Thor betreten, die Rinder-, Schweine- und Kleinviehschlachthalle sowie die Kuttelei dagegen nur mit besonderer Erlaubniss des Direktors besuchen.

§ 4.

Legitimation der Gehilfen und Zulassung von Lohnschlächtern.

Die Fleischer, welche den Schlachthof benutzen, sind verpflichtet, diejenigen Personen, welche sie auf dem

Schlachthofe beschäftigen wollen, schriftlich und mit eigenhändiger Namensunterschrift dem Direktor anzumelden. Die Anmeldung ist jedesmal beim Wechsel des Personals zu wiederholen. Personen, welche nicht in dieser Weise angemeldet sind, kann der Eintritt in den Schlachthof und dessen Räume, sowie insbesondere die Entnahme von Gegenständen aus demselben verboten werden.

Lohnschlächter können von dem Direktor auf jederzeitigen Widerruf zugelassen werden, wenn sie ihre Unbescholtenheit und Tüchtigkeit vorher nachweisen. Sie unterliegen bezüglich der Ausführung ihrer Dienstleistungen der Aufsicht der Schlachthofs-Verwaltung und dürfen ihren Lohntarif, welcher der Genehmigung des Direktors unterliegt, nicht überschreiten.

§ 5.

Hunde.

Hunde dürfen in den Schlachthof nur dann eingeführt werden, wenn sie als Zugthiere eingespannt sind. Sie müssen mit Maulkorb versehen sein und ohne Verzug an den dazu bestimmten Orten sicher untergebracht werden.

Das Mitbringen von Treibhunden ist verboten.

Auf Anordnung des Direktors sind bösartige oder solche Hunde, welche zu Störungen Anlass geben, seitens der Einbringer aus dem Schlachthofe zu entfernen und dürfen ferner dahin nicht mitgebracht werden.

§ 6.

Fuhrwerke.

Alle Fuhrwerke, welche auf dem Schlachthofe verkehren, sine stets ordentlich, sauber und frei von Blutflecken und dergleichen zu halten. Es ist nicht gestattet, dieselben auf dem Schlachthofe zu reinigen.

Die Einfahrt in den Schlachthof ist ohne Erlaubniss des Direktors nur solchen Fuhrwerken gestattet, welche den auf den Schlachtbetrieb bezüglichen Geschäften dienen.

Bespannte Fuhrwerke dürfen sich auf dem Schlachthofe nur solange aufhalten, als es zur Erledigung der Geschäfte nothwendig ist. Sonst sind dieselben auf dem neben der Börse befindlichen Platze bezw. im Wagenschuppen aufzustellen, abzuspannen und die Pferde im Ausspannstall unterzubringen.

Die Verwaltung haftet nicht für irgend welche Schäden, welche den Pferden auf dem Schlachthofe oder in den Stallungen etwa zugefügt werden sollten.

Die Fuhrwerke dürfen nur rechts und nur im Schritt fahren. Sie sind stets nach den Anordnungen der Schlachthofsbeamten aufzustellen und an- bezw. abzufahren.

Die Einfahrt in die Verbindungshalle ist nur solchen Fuhrwerken gestattet, welche zur Aus- und Einfuhr von Fleisch oder Eis bestimmt sind.

In der Verbindungshalle dürfen die Fuhrwerke erst dann Aufstellung nehmen, wenn das Fleisch zum Aufladen bereit ist, und nur solange stehen bleiben, als zu ihrer Be- oder Entladung nöthig ist.

In das Innere der Schlachthallen darf mit Handkarren oder Fuhrwerk nicht hineingefahren werden.

§ 7.

Einbringen des Schlachtviehes.

Das Einbringen des Schlachtviehes in den Schlachthof, welches entweder vom Viehhofe aus oder durch die Eisenbahn, oder von der Strasse her erfolgt, ist nur zu den im § 2 festgesetzten Tageszeiten gestattet. Ausnahmen hiervon sind nur mit Genehmigung des Direktors zulässig.

Das Schlachtvieh ist bei Einführung auf dem Landwege dem Pförtner, sonst dem Schlachthof-Inspektor nach Gattung und Zahl, unter Angabe des Ursprunges des Viehes, Namens, Standes und Wohnortes des Vieheigenthümers anzumelden. Auf Verlangen sind über die Herkunft der Thiere genaue Angaben zu machen. Unrichtige Angaben werden mit strafgerichtlicher Anzeige geahndet.

§ 8.

Zeichnen des Viehes.

Jeder Fleischer hat das Schlachtvieh auf der linken Seite mit seinem, ein für allemale anzunehmenden und bei dem Direktor anzumeldenden Zeichen zu versehen. Das gewählte Zeichen muss auf Verlangen des Direktors geändert werden. Es muss vor oder unmittelbar nach der Einbringung des Viehes angebracht werden.

Ohne Zeichnung an der linken Seite wird kein Schlachtvieh in den Hof eingelassen.

§ 9.

Art des Transports.

Die Beförderung des Schlachtviehes auf dem Schlachthofe darf durch Fahren, Treiben oder Tragen erfolgen. Hierbei ist jedes rohe Verhalten gegen dasselbe, insbesondere das Hetzen von Hunden ohne Maulkörbe, heftiges Zerren an Sprung- und Leitseilen, Schlagen mit Knütteln, Stossen mit Füssen und Fäusten, Schleifen, Tragen von Schweinen oder Kleinvieh an den Beinen mit dem Kopfe nach unten, das Schlagen in die Augen, untersagt. Kleinvieh und Schweine dürfen nicht mit zusammengebundenen Beinen oder geknebelt angefahren werden und sind beim Ausladen zu heben, nicht zu werfen. Grossvieh darf nur mit verbundenen Augen oder an den Füssen in üblicher Weise gefesselt, von mindestens zwei kräftigen erwachsenen Treibern geführt werden.

Die auf dem Schlachthofe zur Beförderung von Vieh benutzten Wagen dürfen nur so stark beladen werden, dass die Thiere, ohne gepresst zu werden, nebeneinander stehen oder liegen können.

§ 10.

Thierärztliche Untersuchung des lebenden Viehs.

Alles nicht vom Viehmarkt auf den Schlachthof gelangende Schlachtvieh darf dem Schlachthof nicht früher zugeführt werden, als bis es durch den Schlachthofs-Thierarzt untersucht worden ist. Für diese Untersuchung sowie die aus derselben sich ergebende weitere Behandlung des Viehs sind die Bestimmungen der §§ 3 bis 6 des Regulativs für die Untersuchung des auf den städtischen Schlachthof gelangenden Schlachtviehs etc. vom 3. Juli cr. maassgebend.

§ 11.

Einstallung.

Vieh, welches nicht zum sofortigen Schlachten in die Schlachthallen eingeführt werden kann, sowie alles von der Beförderung erhitzte oder stark ermüdete Vieh muss in den im Schlachthof befindlichen Stallungen an den von den Aufsichtsbeamten bezeichneten Stellen untergebracht und dort solange, als der untersuchende Thierarzt es für erforderlich erachtet, verwahrt werden.

In den Ställen muss das Vieh, soweit nicht abgeschlossene Räume (Buchten) für dasselbe hergerichtet sind, sicher befestigt werden; die erforderlichen Stricke hat der Eigenthümer zu stellen. Die Buchtenthüren sind stets sofort wieder zu schliessen.

Vieh, welches in den Stallungen des Schlachthofes untergebracht worden ist, darf lebend aus dem Schlachthofe nicht entfernt werden.

Während der Nacht wird in den Stallungen des Schlachthofes seitens der Verwaltung Aufsicht geübt; jedoch ist die Verwaltung berechtigt, den Eigenthümern bösartigen Rindviehes die Bewachung desselben selbst zu überlassen, auch im Weigerungsfalle auf dessen Kosten das Erforderliche zu veranlassen.

Alles für die Nacht eingestellte Vieh muss dem Hallenmeister der betreffenden Schlachthalle gemeldet werden.

Vieh länger als 8 Tage in den Stallungen des Schlachthofes stehen zu lassen, ist nur mit besonderer Genehmigung des Direktors gestattet.

§ 12.

Fütterung.

Alles über Nacht in den Stallungen des Schlachthofes verbleibende Vieh muss in den Sommermonaten Nachmittags um 5 Uhr, in den Wintermonaten Abends um 6 Uhr ausreichend gefüttert werden.

Das Füttern und Tränken ist durch die Einsteller des Viehes selbst mit den von der Verwaltung zu beziehenden Futterrationen zu bewirken.

Es müssen an jedes Stück Vieh mindestens die nachstehend angegebenen Rationen verabfolgt werden:

a) an ein Ross 3 kg Heu oder 2 kg Futtermehl oder 2 kg Hafer,
b) an ein Stück Grossvieh 3 kg Heu;
c) an ein Schaf oder Ziege 1 kg Heu;
d) an ein Schwein 2 kg Futtermehl oder Mais in Körnern;
e) an ein Kalb 2 Liter Mehlsuppe oder abgerahmte Milch.

Bei dem auf mehrere Tage eingestellten Vieh kann von dem Direktor die vorgeschriebene Tagesration erhöht werden. Erfolgt die Fütterung nicht rechtzeitig oder nicht ordnungsmässig, so ist die Verwaltung berechtigt, sie für Rechnung und Gefahr der Eigenthümer bewirken zu lassen. Die dadurch entstehenden besonderen Kosten, deren Betrag der Direktor endgiltig festsetzt, sind sogleich an der Kasse zu entrichten. Ausser den vorstehend festgesetzten Tagesrationen kann Futter in beliebigen Mengen gegen vorherige Baarzahlung verabfolgt werden.

Es ist verboten, Futter und Streu für das eingestellte Vieh mitzubringen oder einzuführen.

Die Zahlung für das Futter erfolgt an der Kasse des Schlachthofs und Schlachtviehmarkts gegen Uebergabe entsprechender Futtermarken. Gegen Vorzeigung derselben an den Futtermeister, welcher den an derselben befindlichen Abschnitt zurückbehält, wird die entsprechende Futterration verabfolgt. Die Futtermarke wird gleichzeitig durchlocht und damit entwerthet. Dieselbe gilt als Quittung und ist sorgfältig aufzubewahren.

Den Aufsehern und Bediensteten des Schlachthofes ist es untersagt, die Futtergebühr selbst in Empfang zu nehmen.

Die Preise für das zu verabfolgende Futter werden je nach der Höhe der amtlichen Breslauer Marktpreise von der Verwaltungs-Deputation für den Schlachthof und Schlachtviehmarkt auf mindestens ein Vierteljahr festgestellt und in den Stallungen durch Anschlag veröffentlicht.

Die Behauptung, dass das von der Verwaltung verabreichte Futter vom Vieh nicht angenommen werde, giebt keinen Anspruch auf Rückgewähr des gezahlten Futtergeldes. Nehmen einzelne Thiere das Futter nicht an, so wird es dem Futter der übrigen desselben Besitzers zugesetzt.

Nicht verbrauchtes Futter verfällt der Verwaltung.

Vor Bezahlung der Futtergebühren und Vorzeigung der Futtermarken an den Hallenmeister der betreffenden Schlachthalle darf kein Stück Vieh aus den Stallungen entfernt werden.

§ 13.

Schlachtsteuer-Kontrole.

Bevor das Vieh in die Schlachthallen übergeführt wird, ist den vor denselben die Kontrole ausübenden Steuerbeamten die Quittung über die entrichtete Schlachtsteuer bezw. der Schlachterlaubnissschein sowie die Schlachtgebühren-Quittung (Schlachtkarte) vorzulegen. Die Zahlung der Steuer hat an der Steuerkasse zu erfolgen und zwar bei Versteuerung nach Stücksätzen vor der Einführung der Thiere in den Schlachthof. Bei der nach Gewicht beabsichtigten Versteuerung wird unter Ausfertigung eines Schlachterlaubnissscheines die Entrichtung der Steuer, für welche jedoch Sicherheitsbestellung verlangt werden kann, bis zur stattgefundenen Schlachtung ausgesetzt. Unmittelbar nach derselben wird das ausgeschlachtete Vieh, wie es an den Haken zu kommen pflegt, d. h. ohne Füsse, Eingeweide und Darmfett, unzertheilt, mit dem Schlachterlaubnissschein zur Waage der Schlachtsteuer-Kontrole gebracht, dort verwogen, die darnach sich berechnende Steuer erhoben und unter Einziehung des Schlachterlaubnissscheines über die erfolgte Einzahlung Quittung ertheilt.

Die Schlachterlaubniss und die Quittung können nach Bedürfniss auch in dazu eingerichteten, von der Schlachtsteuer-Kontrolle ausgefertigten Büchern, welche vierteljährlich zu führen und nach Schluss des Vierteljahres der Schlachtsteuer-Kontrolle abzuliefern sind, ertheilt werden.

Der Schlachterlaubnissschein bezw. die Steuerquittung ist vor dem Einbringen der Thiere in die Schlachthallen dem Hallenmeister vorzulegen, welcher denselben durchlocht.

Die besonders ausgefertigten Steuerquittungen sind von den Empfängern mindestens ein Jahr lang aufzubewahren und auf Erfordern der Steuerverwaltung vorzulegen.

§ 14.

Schlachtgebühren, Schlachtkarten.

Vor dem Einbringen des Schlachtviehs in den Schlachthof (siehe § 7) ist für dasselbe die erforderliche Anzahl von Schlachtkarten bei der Schlachthofkasse zu lösen. Erfolgt die Einbringung des Viehs vom Viehhofe aus, so sind bei Lösung der Schlachtkarten die Marktkarten an der Kasse abzugeben. Die gelöste Schlachtkarte ist beim Einbringen auf dem Landwege und vom Viehhofe dem Thorwärter, beim Einbringen mittelst Eisenbahn dem Schlachthofs-Inspektor vorzuzeigen, welcher die Karte durchlocht. Dieselbe ist vor der Schlachtung dem Hallenmeister abzugeben. Wird ein Thier vor Abgabe der Schlachtkarte getödtet, so hat der Schlachtende oder seine Leute, abgesehen von der Polizeistrafe, eine Ordnungsstrafe bis zum vierfachen Betrage der Schlachtgebühr an die Schlachthofkasse zu zahlen.

Die Viehstücke und das Fleisch haften der Verwaltung für alle darauf schuldig gewordenen Gebühren.

§ 15.

Benutzung der Schlachthallen und Geräthe.

Das Tödten und Ausschlachten der Thiere hat ausschliesslich in der für die betreffende Viehgattung be-

stimmten Schlachthalle zu geschehen. — Das zu schlachtende Vieh darf erst dann in den Schlachtraum gebracht werden, wenn die Vorbereitungen zum Schlachten soweit getroffen sind, dass die Schlachtung unverweilt vorgenommen werden kann.

Die Reihenfolge der Schlachtungen, sowie die Plätze für dieselben werden durch den Hallenmeister bestimmt.

Die Schlachthallen dürfen nicht länger benutzt werden, als zum Schlachten der Thiere und zur Reinigung der Schlachtstelle und der Geräthe erforderlich ist. Alles Vieh muss nach vollzogener Tödtung sofort und ohne Unterbrechung vollständig ausgeschlachtet werden.

Es ist verboten, auf dem Schlachthofe, besonders in den Schlachthallen, Vieh frei umherlaufen zu lassen, oder dasselbe so an die Schlachtstätten zu führen, dass es mit Fleisch in Berührung kommt oder die Anlagen beschädigt.

Durch die Verbindungshalle dürfen lebende Thiere nicht geführt werden.

Das Schlachten kranker oder verdächtiger Thiere darf nur im Polizei-Schlachthofe erfolgen.

Für das Polizei-Schlachthaus ist durch den Magistrat ein besonderer Fleischer angestellt, welchem das Ausschlachten der kranken und verdächtigen Thiere gegen Entrichtung der Schlachtgebühren ausschliesslich übertragen ist.

Die zum Schlachthofe gehörigen Geräthschaften dürfen aus demselben nicht fortgenommen, auch aus demjenigen Raume, für welchen sie bestimmt sind, nicht entfernt werden.

In den Schlachthallen muss der mittlere Gang für den allgemeinen Verkehr freigehalten werden.

In den Räumen des Schlachthofes ist die grösste Reinlichkeit zu beobachten. Sowohl der zur der Schlachtung benutzte Platz, als auch alle Geräthe sind nach der Benutzung und Beendigung der Schlachtung ordentlich zu reinigen und die letzteren an die bestimmten Plätze zu schaffen. Die Instrumente, mit welchen kranke Thiere geschlachtet sind, müssen sofort vor anderweitiger Benutzung gründlich gereinigt, erforderlichenfalls auch desinfizirt werden. Die zum Transport der Eingeweide nach der Kuttelei verwendeten Karren sind sogleich zu reinigen und nach ihren bestimmten Plätzen zurückzubringen.

Jede fahrlässige oder absichtliche Verunreinigung, sowie das Verstreuen von Dünger und Darminhalt ist untersagt.

§ 16.

Ausführung der Schlachtungen.

Das Schlachten hat in gewerbsmässiger Weise unter Vermeidung von Thierquälerei möglichst schnell zu erfolgen. Zum Tödten des Viehs werden nur solche männliche Personen zugelassen, welche Gewähr dafür bieten, dass sie die Tödtung in geschickter, den Anordnungen der Schlachthofbeamten entsprechender Weise ausführen. Lehrlinge dürfen Tödtungen nur im Beisein des Meisters oder seines Vertreters vornehmen, welcher für die richtige Ausführung verantwortlich ist. Junge Leute unter 18 Jahren und schwächliche Personen dürfen zum Schlagen von Grossvieh und schweren Schweinen nicht verwendet werden.

Vor der Tödtung sind die Rinder und Rosse an den in den Schlachthallen befindlichen Ringen mittelst der vorhandenen Ketten sicher zu befestigen. Das Kleinvieh ist auf dem Schragen sicher zu befestigen; das Aufhängen desselben vor dem Abstechen ist untersagt. Das Schlachten sämmtlichen Viehes darf nur nach vorausgegangener Betäubung durch Kopfschlag mit den von der Verwaltung gestellten Instrumenten erfolgen. Bei Nothschlachtungen in Folge von Unglücksfällen, bei solchem Vieh, bei dem die Betäubung der Hörner wegen schwer ausgeführt werden kann, ferner bei dem nach jüdischem Ritus zu schlachtenden Vieh kann die Betäubung fortbleiben.

Bei der Betäubung von Grossvieh und Rossen müssen mindestens zwei erwachsene kräftige, männliche Personen in der Weise thätig sein, dass die eine den Kopf des Thieres festhält, die andere den Schlag ausführt. Beim Kleinvieh hat die Betäubung alsbald nach der Befestigung auf dem Schragen zu erfolgen; die Befestigung darf nicht eher gelöst werden, als bis das Thier bewegungslos ist.

Das Tödten von Schweinen darf nur in den hierzu bestimmten Tödtbuchten vorgenommen werden. Hierbei sind die Schweine an einem Hinterbein kurz festzulegen.

Das Schlachten von Kälbern, welche nicht mindestens 14 Tage alt sind oder deren lebendes Gewicht nicht mindestens 40 kg beträgt, ist untersagt.

§ 17.

Schächten.

Das Niederlegen von Grossvieh behufs Schächtens nach israelitischem Ritus darf nur auf dem Schächtapparat oder mittelst Winde unter Benutzung von geschmeidigen und haltbaren, auf Rollen gehenden Stricken geschehen. Beim Niederlegen müssen mindestens drei erwachsene Personen Beistand leisten.

Der Kopf des zu schächtenden Thieres ist sowohl beim Niederlegen als während des Liegens vor und nach dem Halsschnitte bis zur völligen Leblosigkeit des Thieres festzulegen, um ein Aufschlagen desselben auf den Fussboden und einen Bruch der Hörner zu vermeiden.

Der Schächter hat den Halsschnitt sofort nach dem Niederlegen auszuführen, vom Beginn des Niederlegens bis zur eingetretenen Gefühls- und Bewegungslosigkeit des Thieres zugegen zu sein und ist für die genaue Durchführung aller dieser Bestimmungen verantwortlich. Fleischern, welche sich beim Niederlegen von Grossvieh ungeschickt erweisen, oder den Anordnungen der Schlachthofbeamten nicht sofort Folge leisten, kann fernere Hülfeleistung beim Schächten vorübergehend oder dauernd untersagt werden.

§ 18.

Verrichtungen nach dem Schlachten.

Alles geschlachtete Vieh muss nach vollendeter Verblutung ohne Unterbrechung nach dem Handwerksbrauch verarbeitet werden. Schweine dürfen in die Brühkessel erst gebracht werden, nachdem der Schlachtende durch Begiessen der Thiere mit Brühwasser oder auf andere übliche Weise sich von der gänzlichen Gefühls- und Bewegungslosigkeit derselben überzeugt hat.

Das Aufblasen des Fleisches der Schlachtthiere oder ihrer Lungen ist verboten.

Das Abhäuten, Ausweiden und Abbrühen, sowie die Entleerung und Reinigung der Eingeweide muss in den hierzu bestimmten Räumen des Schlachthofes geschehen. Der Inhalt der Mägen und Gedärme darf aus dem Schlachthofe nicht mitgenommen werden.

Die Entleerung und erste Reinigung der Wänste des Grossviehes und der Schafe hat nur im Düngerhause unmittelbar in die bereitstehenden Düngerwagen zu geschehen.

Der Transport der Darm-, Abfall- und Düngerwagen aus den Schlachthallen nach dem Düngerhause erfolgt durch Arbeiter der Schlachthofs-Verwaltung.

Die Entleerung der Gedärme erfolgt in den Kutteleien; der Darminhalt darf nicht in die Kanäle gelassen,

sondern muss in die für diesen Zweck vorhandenen Kübel gethan werden.

Das Reinigen der Eingeweide der Schweine hat ausschliesslich in der Schweinekuttelei zu geschehen, Eingeweide des Grossviehes und des Kleinviehes werden in der Grossvieh-Kuttelei gereinigt.

§ 19.

Blut. Abgänge.

Das beim Schlachten abfliessende Blut muss von den Schlachtenden mit den hierzu bestimmten, in den Schlachthallen vorräthig gehaltenen Gefässen möglichst vollständig aufgefangen werden. Diese Gefässe dürfen zu keinem anderen Zweck verwendet werden.

Von der menschlichen Nahrung bleibt ausgeschlossen und in Folge dessen im Schlachthofe zurück:

1. das Blut von Rossen,
2. das Blut von solchen Thieren, denen beim Schlachten der Schlund durchgeschnitten wurde, das Blut sämmtlicher nach israelitischem Ritus geschächteten Thiere und dasjenige der mittelst Halsstich getödteten Hammel, Schafe und Ziegen,
3. das Blut von kranken Thieren, auch wenn das Fleisch derselben für geniessbar erachtet worden ist.

Vor der Feststellung des Ergebnisses der thierärztlichen Untersuchung der geschlachteten Thiere darf das Blut derselben von der Schlachtstelle nicht beseitigt werden. Das zur Mitnahme aufgefangene und tauglich befundene Blut muss hierauf von dem Schlachtenden alsbald aus dem Schlachthofe entfernt werden. Geschieht dies nicht, so ist die Verwaltung befugt, beliebig darüber zu verfügen.

Zur Beförderung des Blutes vom Schlachthofe in die Stadt sind dicht verschlossene Gefässe zu verwenden.

Alle Abgänge, wie Häute, Haare, Talg, Klauen u. s. w. sind nach Beendigung der Schlachtung alsbald aus den Schlachthallen zu entfernen.

§ 20.

Wiegen.

Die in den Schlachthallen aufgestellten Waagen dürfen zum Wiegen von Fleisch und anderen Theilen — falls die Erhebung besonderer Wiegegebühren erfolgen sollte, nur gegen Entrichtung derselben — benutzt werden. Die Feststellung des Gewichtes erfolgt in allen Fällen durch die hierfür verpflichteten Aufseher. Für jede Wägung ist ein Wiegeschein zu geben und zu nehmen. Derselbe dient eventuell als Quittung über die Entrichtung der Wiegegebühr. Die Wiegegebühr hat derjenige zu entrichten, der die Wägung beantragt hat. Das Mitbringen eigener Waagen ist nicht gestattet. Behufs Ermittelung des Gewichts des nach Schlachtgewicht gekauften Viehs erfolgt das Verwiegen durch die verpflichteten Aufseher nur dann, wenn die Thiere nach Ortsgebrauch ausgeschlachtet sind.

§ 21.

Untersuchung des geschlachteten Viehes.

Jedes geschlachtete Thier ist, sobald es geöffnet ist, nebst den Eingeweiden von dem Schlachthaus-Thierarzt zu untersuchen. Vor der Untersuchung dürfen keinerlei Theile der geschlachteten Thiere entfernt werden; insbesondere ist es streng untersagt, irgend welche kranken oder krankheitsverdächtigen Theile desselben wegzuschneiden.

Für die Untersuchung des geschlachteten Viehs sind die Vorschriften der §§ 7 bis 20 des Regulativs für die Untersuchung des auf den städtischen Schlachthof gelangenden Schlachtviehes etc. vom 3. Juli 1896 maassgebend. Die Schweine werden ausserdem gemäss den Bestimmungen der Trichinen-Schauordnung vom 2. 9. 96 mikroskopisch, insbesondere auf Trichinen untersucht.

Die Schlachthofsthierärzte entscheiden darüber, ob das Fleisch des Thieres geniessbar, ob es nur in gekochtem Zustande zur menschlichen Nahrung tauglich, oder ob das Thier in allen oder einzelnen Theilen zu beanstanden ist.

Das bei der Untersuchung beanstandete Fleisch ist gemäss den Anordnungen des untersuchenden Thierarztes von den Schlachtenden oder den Einbringern des Fleisches nach dem Polizei-Schlachthof zu bringen oder nach erfolgter Zerlegung in die zur Unterbringung dieses Fleisches bestimmten Gefässe zu werfen. Das beanstandete und zum Kochen im Desinfektor bestimmte Fleisch darf nur von dem hierfür bestellten Fleischer zerlegt und verkauft werden.

Die Fleischer, und alle bei der Schlachtung thätigen Personen, sowie auch die Ueberbringer von auswärts eingeführten Fleisches sind verpflichtet, bei der Untersuchung des Fleisches den erforderlichen Beistand zu leisten. Desgleichen sind sie verpflichtet, sofort dem diensthabenden Thierarzte und dem Hallenmeister Anzeige zu machen, wenn sie bei oder nach der Schlachtung ein Thier oder einzelne Theile desselben krank oder krankheitsverdächtig finden.

Die Schlächter und ihre Gehülfen bezw. die Viehbesitzer und Ueberbringer des von auswärts eingebrachten Fleisches haben die für die Untersuchungen erforderlichen Handdienste zu leisten.

§ 22.

Kühlhaus; Oeffnungszeiten, Eintritt.

Das Kühlhaus dient nur zur Aufbewahrung des auf dem Schlachthofe ausgeschlachteten Fleisches. Das einmal aus dem Schlachthof ausgeführte Fleisch darf in das Kühlhaus nicht wieder eingebracht werden. Es ist zum Zwecke des Einbringens und Ausführens des Fleisches geöffnet:

in den Monaten April bis einschliesslich September Morgens von $4^1/_2$ bis 6 Uhr,

in den Monaten Oktober bis März Morgens von 5 bis 7 Uhr,

ausserdem an jedem Wochentage Mittags von 11 bis 12 Uhr und des Abends von 4 bis 6 Uhr.

Ausser diesen Zeiten ist das Betreten des Kühlhauses und der Aufenthalt in demselben nur ausnahmsweise und mit besonderer für jeden einzelnen Fall einzuholender Erlaubniss des Direktors gestattet.

Der Eintritt in das Kühlhaus ist überhaupt nur solchen Personen und deren Angestellten erlaubt, welche Kühlzellen oder Fleischhaken in demselben gemiethet haben.

Kein Miether einer Zelle darf ohne Genehmigung des Direktors die gemiethete Zelle abtreten oder zur Mitbenutzung überlassen.

Wenn mehrere Fleischer eine Zelle zur gemeinsamen Benutzung gemiethet haben, so sind sie solidarisch für die Beobachtung der erlassenen Vorschriften verantwortlich.

§ 23.

Bedingungen für die Benutzung des Kühlhauses.

Das Fleisch der im Schlachthof geschlachteten Thiere darf nicht früher in das Kühlhaus gebracht werden, als bis es vollständig abgetrocknet und annähernd auf Lufttemperatur abgekühlt ist.

Ob hiernach die Einbringung des Fleisches zulässig ist, entscheidet in Streitfällen der Direktor. Jeder Ein-

bringer von Fleisch in den Vorkühlraum hat dasselbe mit seinem Namen zu versehen.

Die Rossschlächter dürfen das Kühlhaus nicht benutzen. Das Fleisch der geschlachteten Rinder darf am Tage der Schlachtung nicht in das eigentliche Kühlhaus, sondern unter den vorstehenden Bedingungen nur in den Vorkühlraum gebracht werden.

Fleisch, welches übel riecht oder bereits verdorben ist, geräucherte Fleischwaaren, Eingeweidetheile, Blut, lose Felle, Haare, alter Talg, altes Fett, Därme, Kuheuter und die unteren Beinenden der Rinder, ferner Gegenstände, welche zur Aufbewahrung von Fleischtheilen nicht nothwendig sind und Werkzeug, mit Ausnahme von Fleischhaken, Messern und Knochensägen, dürfen in das Kühlhaus weder eingeführt, noch auch darin aufbewahrt werden. Sollten derartige Gegenstände vorgefunden werden, und insbesondere eingebrachtes Fleisch als übelriechend und verdorben sich herausstellen, so sind diese Gegenstände von dem Eigenthümer sofort zu entfernen, widrigenfalls die Beseitigung zwangsweise auf Kosten des Eigenthümers durch die Verwaltung erfolgen darf.

Ueber die Verwendbarkeit der solchergestalt entfernten Fleischtheile entscheidet der Schlachthofs-Thierarzt.

Das Zerlegen des Fleisches darf im Kühlhause nur mit Messer und Säge geschehen. Der Schlachthofs-Verwaltung gehörige Geräthschaften und Handwerkszeuge dürfen nicht in die Kühlzellen eingeschlossen werden, sondern sind an ihren Platz zurückzubringen.

Das Aufhängen von eisernen Haken an den Wänden oder Decken der Zellen ist untersagt; für Haken, welche, ausser den von der Verwaltung gestellten, noch angebracht werden sollen, ist ein besonderes Trageisen zu beschaffen.

Die für den Verkehr bestimmten Gänge dürfen nicht mit Gegenständen irgend welcher Art besetzt oder zu irgend welchen Verrichtungen benutzt werden. Das Fahren mit Handwagen ist im Kühlhaus nicht gestattet. Das im Vorkühlraum untergebrachte Fleisch muss am Morgen des folgenden Wochentages — spätestens bis 12 Uhr Mittags — aus demselben wieder entfernt werden.

Die gemietheten Zellen sind verschlossen zu halten, ihre Inhaber und deren Leute sind aber verpflichtet, dieselben in Gegenwart der Beamten zu öffnen, sobald es von diesen verlangt wird. Die Verwaltung übernimmt keinerlei Haftung oder Verantwortlichkeit für die im Vorkühlraum oder dem Kühlhause aufbewahrten Fleischvorräthe und Gegenstände.

Im Kühlhause ist die peinlichste Sauberkeit zu beachten. Die Miether sind für die Reinhaltung ihrer Zellen unbedingt verantwortlich. Insbesondere ist der Fussboden der Zellen stets sauber und trocken zu halten. Zur Reinigung sind feuchte Tücher zu verwenden.

Das Spülen der Zellen mit Wasser darf nur mit Genehmigung oder auf Anordnung des Direktors geschehen. Derselbe ist auch befugt, für die gleichzeitige Reinigung sämmtlicher Zellen einen bestimmten Tag festzusetzen.

Denjenigen Personen, welche gegen die für das Kühlhaus erlassenen Vorschriften wiederholt verstossen oder trotz wiederholter Zahlungsaufforderung mit der fälligen Miethe im Rückstande bleiben, kann durch die Verwaltung die Zelle ohne Kündigung entzogen werden.

§ 24.

Beförderung des Fleisches.

Die Beförderung des Fleisches und der Abfälle aus dem Schlachthof in die Stadt darf nicht mit lebendem Vieh zusammen und nur mittelst zugedeckter Wagen oder Karren erfolgen. Dieselben müssen mit einem festen allseitig schliessenden Deckel versehen sein (siehe § 7 der Strassen-Polizei-Verordnung vom 23. März 1891).

§ 25.

Schadenersatz.

Das in den Schlachthof eingebrachte Vieh wird auf Kosten der Verwaltung gegen Feuersgefahr versichert. Eine sonstige Haftung in Betreff des Viehes, des Fleisches und der den Fleischern gehörigen Gegenstände übernimmt die Verwaltung nicht. Im Falle von Brandschäden wird an die Beschädigten nach Maassgabe der von den Versicherungs-Gesellschaften bezahlten Entschädigungssumme Ersatz geleistet.

Die Eigenthümer und Besitzer des Viehs haften für alle Beschädigungen, welche durch dasselbe an den Baulichkeiten nebst Zubehör, sowie an den Geräthschaften des Schlachthofes verursacht sind; ebenso haften sie für das ordnungsmässige Verhalten der von ihnen beschäftigten Personen und sind für allen Schaden verantwortlich, welchen diese der Stadtgemeinde verursachen sollten.

§ 26.

Verbot anderweitigen Geschäftsverkehrs.

Es ist nur denjenigen Fleischern, welche selbst Vieh ausgeschlachtet haben, gestattet, das von diesen Thieren herrührende Fleisch, die Häute, Eingeweide etc., ohne Vermittelung von Zwischenhändlern, an andere Fleischer oder an diejenigen Personen zu verkaufen, welche zum Zwecke der Verwerthung der Schlachtabfälle Räumlichkeiten auf dem Schlachthofe in Benutzung haben.

Jeder andere Handel, sowie das Feilbieten von sonstigen Gegenständen auf dem Schlachthofe ist untersagt. Denjenigen Personen, welche auf dem Schlachthofe Vieh kaufen oder verkaufen, kann das Aufstellen von Vieh in den Schlachtställen verboten werden.

§ 27.

Verschiedene Verbote.

Personen, welche die Ruhe und Ordnung durch Lärmen, Zanken oder Raufen stören, Andere in der Benutzung des Schlachthofs behindern, oder dieselben thätlich oder durch Worte belästigen, Betrunkene, sowie diejenigen, welche sich den Anordnungen der Beamten nicht fügen, können, abgesehen von der Bestrafung auf Grund allgemeiner Bestimmungen, aus dem Schlachthof ausgewiesen werden. Lautes Singen und Pfeifen ist untersagt.

Jede Verunreinigung oder Beschädigung der Gebäude und sonstigen Gegenstände, sowie das Fortwerfen von Papierstücken ist verboten.

Das Mitbringen geistiger Getränke in die Räume des Schlachthofes, jede Wasservergeudung, Dampfverschwendung und das eigenmächtige Oeffnen und Schliessen der Lüftungsvorrichtungen ist verboten; auch ist untersagt, Wagen, Karren und Geräthschaften an anderen als den hierfür bestimmten Plätzen hinzustellen oder stehen zu lassen.

Allen Angestellten des Schlachthofes ist die Annahme von Trinkgeld oder Geschenken verboten.

Kleider dürfen in den Schlachträumen nicht aufgehängt werden. Das Umkleiden der Schlachtenden muss in den dazu bestimmten Räumlichkeiten erfolgen. In denselben dürfen Blut und thierische Theile nicht aufbewahrt werden.

Es ist ferner verboten, in den Schlachthallen, den Schlachtställen und in dem Kühlhause Tabak zu rauchen und Cigarren oder Tabakspfeifen, sie mögen brennen oder nicht, im Munde oder in der Hand zu halten.

§ 28.

Schlussbestimmungen.

Den von den Beamten, Thierärzten, dem Inspektor, den Hallenmeistern und sonstigen Angestellten des Schlachthofes in Ausübung ihres Amtes erlassenen Anweisungen ist unweigerlich Folge zu leisten, auch wenn die erlassene Anordnung durch Beschwerde oder anderweit angefochten werden soll.

Beschwerden über die Beamten sind bei dem Direktor, — in seiner Abwesenheit bei seinem Stellvertreter, — über die Entscheidungen des Direktors bei der Verwaltungs-Deputation für den Schlachthof und Schlachtviehmarkt anzubringen.

Dem Aufsichtspersonal ist jederzeit der Zutritt zu allen Räumlichkeiten im Schlachthofe, auch denjenigen Räumen, welche vermiethet sind, zu gewähren. Im letzteren Falle ist, wenn dadurch nicht ein nachtheiliger Aufschub verursacht wird, der Miether zuzuziehen.

§ 29.

Diese Schlachthof-Ordnung tritt am 1. Oktober 1896 in Kraft.

Breslau, den 23. September 1896.

Der Magistrat hiesiger Königl. Haupt- und Residenzstadt.
gez.: von Ysselstein. Körte.

XVI. 229/96.

Zu XVI 229/96.

Polizei-Verordnung betreffend die Benutzung des städtischen Schlachthofes.

Auf Grund des § 5 des Gesetzes über die Polizei-Verwaltung vom 11. März 1850 und des § 143 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 wird mit Zustimmung des hiesigen Gemeinde-Vorstandes Folgendes verordnet.

§ 1.

In den Schlachträumen des städtischen Schlachthofes darf nur in den von der Gemeinde-Behörde in der Schlachthof-Ordnung festgesetzten Zeiten unter den dort näher angegebenen Vorschriften geschlachtet werden. An Sonn- und Feiertagen darf nur in Nothfällen nach vorher eingeholter Erlaubniss des Direktors geschlachtet werden.

§ 2.

Der Eintritt in den Schlachthof und in die einzelnen Gebäude, Räume und Abtheilungen desselben ist nur denjenigen Personen gestattet, welche daselbst irgend welche auf den Schlachtbetrieb bezüglichen Geschäfte zu verrichten haben.

Vieh-, Talg- und Fellhändlern, Gerbern, den Abnehmern der Dungstoffe, sowie den Pächtern der Talgschmelze und deren Angestellten ist der Zutritt zu den Schlachthallen untersagt; der Zutritt in das Maschinen- und Kesselhaus und in die Trichinenschauzimmer ist lediglich den dienstlich erscheinenden Staats- und städtischen Verwaltungsbeamten gestattet, allen anderen Personen aber untersagt. Kindern unter 14 Jahren ist der Zutritt zum Schlachthof, auch wenn sie sich in Begleitung Erwachsener befinden, verboten.

§ 3

Hunde dürfen in den Schlachthof nur dann eingeführt werden, wenn sie als Zugthiere eingespannt sind. Sie müssen mit Maulkorb versehen sein und ohne Verzug an den dazu bestimmten Orten sicher untergebracht werden. Das Mitbringen von Treibhunden ist verboten.

§ 4.

Das Aufstellen von Wagen und Karren oder von Vieh vor oder in der Schlachthofsanlage an einem nicht zugewiesenen Platze, sowie das Aufstellen und Stehenbleiben von Personen vor oder in den Zugängen und innerhalb der Thore ist untersagt. Die Einfahrt in den Schlachthof ist ohne Erlaubniss des Direktors nur solchen Fuhrwerken gestattet, welche den auf den Schlachtbetrieb bezüglichen Geschäften dienen; in die Verbindungshalle dürfen nur die zur Ein- und Ausfuhr von Fleisch bestimmten Fuhrwerke einfahren.

In das Innere der Schlachthallen darf mit Handkarren oder Wagen nicht hineingefahren werden.

Die Fuhrwerke dürfen nur rechts und nur im Schritt fahren. Sie sind stets nach den Anordnungen der Schlachthofbeamten aufzustellen und an- bezw. abzufahren.

§ 5.

Es ist nur denjenigen Fleischern, welche selbst Thiere geschlachtet haben, gestattet, das von diesen Thieren herrührende Fleisch, die Häute, Eingeweide u. s. w. ohne Vermittelung von Zwischenhändlern, an andere Fleischer, oder an diejenigen Personen zu verkaufen, welche zum Zwecke der Verwerthung der Schlachtabfälle Räumlichkeiten auf dem Schlachthofe in Benutzung haben. Jeder andere Handel, sowie das Feilbieten von sonstigen Gegenständen auf dem Schlachthofe ist untersagt.

§ 6.

Den zur Aufrechterhaltung der Ordnung und der Sicherheit vor oder in der Schlachthofanlage von den polizeilichen Aufsichtsbeamten und den Beamten der städtischen Schlachthofs-Verwaltung getroffenen und zu treffenden Anordnungen ist unbedingt von allen Personen, welche den Schlachthof benutzen, Folge zu leisten.

Personen, welche die Schlachthofsanlage oder Theile derselben in bestimmungswidriger Weise benutzen, können, unbeschadet der ausserdem eintretenden Bestrafung, vom Schlachthofe entfernt werden.

§ 7.

Der Transport und das Schlachten des Viehes muss möglichst schonend und ohne jede unnöthige Thierquälerei erfolgen. Jede Rohheit gegen das Vieh, insbesondere das Hetzen von Hunden ohne Maulkörbe, heftiges Zerren an den Leit- und Sprungseilen, Schlagen mit Knütteln, Stossen mit Füssen und Fäusten, Schleifen, Tragen von Schweinen oder Kleinvieh an den Beinen mit dem Kopfe nach unten, das Schlagen in die Augen, ist verboten. Schweine und Kleinvieh dürfen nicht mit zusammengebundenen Beinen oder geknebelt angefahren werden und sind beim Ausladen zu heben, nicht zu werfen.

Bullen und Grossvieh dürfen nur mit verbundenen Augen, an den Füssen in üblicher Weise gefesselt, von je 2 kräftigen erwachsenen Treibern geführt werden. Die auf dem Schlachthofe zur Beförderung von Vieh benutzten Wagen dürfen nur so stark beladen werden, dass die Thiere, ohne gepresst zu werden, nebeneinander stehen oder liegen können.

§ 8.

Alles nicht vom Viehmarkt auf den Schlachthof gelangende Schlachtvieh darf nicht eher in die Schlachthallen gebracht werden, als bis es durch den Schlachthofs-Thierarzt untersucht worden ist. Kranke Thiere, welche nicht als schlachtbar befunden sind, sind von der Schlachtung auszuschliessen und von den übrigen Thieren abgesondert weiter zu beobachten oder dem Polizei-Schlachthofe zu überweisen.

Ist das von der Schlachtung ausgeschlossene Thier an einer übertragbaren Seuche erkrankt oder einer solchen verdächtig, so ist dasselbe dem Polizei-Schlachthofe sofort zu überweisen, ebenso sind Thiere, welche auf dem Schlachthofe selbst oder bei der Beförderung nach demselben verendet sind, zum Polizei-Schlachthofe zu schaffen, wo auch Thiere, an welchen eine Nothschlachtung vorgenommen ist, auszuschlachten sind.

Thiere, welche einmal in den Schlachthof gebracht sind, dürfen, ausser auf Anordnung der Polizeibehörde, lebend aus demselben nicht entfernt werden.

§ 9.

Jedes geschlachtete Thier ist sobald als möglich nach erfolgter Schlachtung nochmals zu untersuchen.

Alles auf dem Schlachthofe ausgeschlachtete oder von auswärts eingeführte Fleisch, welches von dem Thierarzte nach stattgehabter Untersuchung als schädlich für die menschliche Gesundheit und untauglich zur menschlichen Nahrung befunden wird, wird eingezogen und ist in dem auf dem Polizei-Schlachthofe aufgestellten, für diesen Zweck bestimmten Apparat als Nahrungsmittel zu vernichten.

Dasjenige Fleisch, welches von dem Thierarzte bei der Untersuchung zwar für minderwerthig, aber noch für tauglich zur menschlichen Nahrung befunden wird, ist von dem Verkaufe im freien Verkehr ausgeschlossen und unter amtlicher Aufsicht, nachdem es in dem vom Magistrat aufgestellten Kochapparate gargekocht worden ist, auf der städtischen Freibank für Rechnung des Eigenthümers zu verkaufen.

§ 10.

Die Fleischer und alle bei der Schlachtung thätigen Personen, sowie auch die Ueberbringer von auswärts eingeführten Fleisches sind verpflichtet, allen zur Vornahme der Untersuchung erforderlichen Beistand zu leisten, auch dem diensthabenden Thierarzte und dem Hallenmeister Anzeige zu machen, wenn sie die Thiere oder das Fleisch krank oder krankheitsverdächtig finden.

§ 11.

Die Beförderung des Fleisches und der Abfälle aus dem Schlachthof in die Stadt darf nicht mit lebendem Vieh zusammen und nur mittelst zugedeckter Wagen oder Karren erfolgen. Dieselben müssen mit einem festen, allseitig schliessenden Deckel versehen sein (siehe § 7 der Strassenpolizei-Verordnung vom 23. März 1891).

§ 12.

Es ist verboten:

1. Schlachtthiere auf den Schlachthof zu bringen, bevor sie den Bestimmungen der Schlachthofs-Ordnung gemäss angemeldet und untersucht sind;
2. Schlachtvieh in lebendem Zustande vom Schlachthof wieder fortzuschaffen;
3. Schlachtungen ohne besondere Erlaubniss ausserhalb der vorgeschriebenen Schlachtzeiten oder sonst entgegen den auf Grund der Schlachtshofs-Ordnung erlassenen Anordnungen vorzunehmen;
4. irgend welche Theile eines geschlachteten Thieres vor stattgehabter thierärztlicher Untersuchung zu beseitigen oder zu verheimlichen;
5. Fleisch oder andere thierische Bestandtheile, welche von dem Thierarzte beanstandet sind, insbesondere auch Blut, welches zur anderweiten Verwendung nicht für brauchbar befunden ist, aus dem Schlachthofe zu entfernen;
6. Blut oder sonstige thierische Bestandtheile ausserhalb der Räume, welche bestimmungsmässig dazu dienen, aufzubewahren;
7. auf dem Schlachthote zu lärmen, zu zanken, laut zu singen, anders als im Schritt zu fahren, oder sonst die Ordnung und den Verkehr zu stören;
8. den Schlachthof, dessen Einrichtungen und Geräthe, soweit dies nicht durch den ordnungsmässig ausgeführten Gewerbebetrieb verursacht wird, zu verunreinigen, ferner Geräthe aus den Räumen, für welche sie bestimmt sind, fortzunehmen;
9. das Hausiren;
10. jede Wasservergeudung und das eigenmächtige Oeffnen und Schliessen der Lüftungsvorrichtungen;
11. mitgebrachte Hunde frei umherlaufen zu lassen;
12. Stallthüren offen stehen zu lassen;
13. im Schlachthofe zu rauchen und Cigarren oder Tabakspfeifen, sie mögen brennen oder nicht, im Munde oder in der Hand zu halten;
14. Futter oder Streu nach dem Schlachthofe zu bringen oder von demselben mitzunehmen.

§ 13.

Zuwiderhandlungen gegen diese Verordnung werden, soweit nicht nach anderen gesetzlichen Vorschriften eine höhere Strafe verwirkt ist, mit Geldstrafe bis zu 30 Mark und, wenn diese nicht beigetrieben werden kann, mit entsprechender Haft bestraft.

§ 14.

Diese Polizei-Verordnung tritt am 1. Oktober 1896 in Kraft.

Breslau, den 25. September 1896.

Der Königliche Polizei-Präsident.

Auf Grund des Beschlusses der Stadtverordneten-Versammlung vom 9. Juli 1896 — Protokoll-Buch Nr. 642 — und in Gemässheit der Gesetze über die Errichtung öffentlicher Schlachthäuser vom 18. März 1868 (Ges.-Sammlung S. 277) und 9. März 1881 (Ges.-Sammlung S. 273) sowie des § 11 des Kommunalabgabengesetzes vom 14. Juli 1893 treten mit der Eröffnung des neuen städtischen Schlachthofs und Schlachtviehmarktes in Pöpelwitz — zunächst bis zum 31. März 1898 — folgende Gebührentarife in Kraft:

A. Gebühren für den Schlachtviehmarkt.

I. Marktgebühren einschliesslich der Gebühren für Untersuchung der lebenden Thiere:

	Mk.	Pf.
a) für ein Rind	1	70
b) für ein Schwein	—	80
c) für ein Kalb	—	50
d) für ein Schaf oder Ziege	—	30

Die Gebühren zu a bis d kommen für Thiere, welche unverkauft zum nächsten Markte stehen bleiben, nur einmal in Ansatz.

II. Stallgebühren (wie für den Schlachthof):

	Mk.	Pf.
1. für ein Ross	—	30
2. für ein Rind	—	30
3. für ein Schwein	—	10
4. für ein Kalb, Schaf oder Ziege	—	05

Die Stallgebühren, welche pro Nacht erhoben werden, kommen nur in Ansatz für unverkauft gebliebene Thiere, welche über den Markttag stehen bleiben.

B. Schlachthofgebühren.

I. Schlachtgebühren einschliesslich der Gebühren für die Untersuchung der Thiere in lebendem und geschlachtetem Zustande, insbesondere auch der mikroskopischen Untersuchung der Schweine:

	Mk.	Pf.
1. für ein Ross	4	—
2. für ein Rind	4	50
3. für ein Schwein	3	50
4. für ein Kalb	—	50
5. für ein Schaf oder Ziege	—	40

II. Schaugebühren für das auswärts geschlachtete, eingeführte Fleisch:

	Mk.	Pf.
1. für ein Ross	4	—
für jedes Viertel . . . . 1,25 Mk.		
2. für ein Rind	4	50
für jedes Viertel . . . . 1,50 Mk.		
3. für ein Schwein	3	50
für ein halbes Schwein . . 2,50 Mk.		
4. für ein Kalb	—	50
5. für ein Schaf oder Ziege	—	40

III. Stallgebühren:

	Mk.	Pf.
1. für ein Ross	—	30
2. für ein Rind	—	30
3. für ein Schwein	—	10
4. für ein Kalb, Schaf oder Ziege	—	05

Diese Gebühren werden für jede Nacht berechnet, während deren sich die Thiere auf dem Schlachthof befinden.

IV. Wiege-Gebühren sollen vorläufig nicht erhoben werden.

V. Gebühren für Benutzung des Kühlhauses:

Jahresmiethe für die Kühlzellen für jeden □m Flächeninhalt 46 Mk.

Breslau, den 17. Juli 1896.

Der Magistrat hiesiger Königlichen Haupt- und Residenzstadt.

gez.: v. Ysselstein. Körte. Wecker.

Zu XVI 166/96.

Vorstehender Tarif zu B 2, betreffend die Schaugebühren für das auswärts geschlachtete, eingeführte Fleisch, wird gemäss § 131 Ziffer 1 des Zuständigkeitsgesetzes vom 1. August 1883 in Verbindung mit Artikel I. § 2, Ziffer 2 und 3 des Gesetzes vom 9. März 1881 hiermit genehmigt.

Breslau, den 20. August 1896.

(L. S.)

Der Bezirks-Ausschuss.

gez.: von Heydebrand und der Lasa.

Genehmigung.
B. A. Nr. 3197.

Vorstehende Tarife werden hierdurch zur öffentlichen Kenntniss gebracht.

Breslau, den 23. September 1896.

Der Magistrat hiesiger Königlichen Haupt- und Residenzstadt.

XVI. 482/96

Ortsstatut betreffend die Errichtung einer Freibank.

Auf Grund des § 11 der Städteordnung vom 30. Mai 1853 wird hiermit für den Gemeindebezirk der Stadt Breslau verordnet, was folgt:

§ 1.

Um minderwerthiges, aber in gekochtem Zustande geniessbares Fleisch für Rechnung des Eigenthümers zu verkaufen, wird von der Stadt Breslau eine Freibank errichtet und verwaltet.

§ 2.

Die Garkochung derartigen Fleisches darf nur vermittelst der im Polizei-Schlachthause aufgestellten Kochapparate und unter Aufsicht des Schlachthof-Thierarztes stattfinden. Diesen Apparaten darf alles Fleisch von im städtischen Schlachthofe geschlachteten Rindern, Schweinen Kälbern, Schafvieh und Ziegen überwiesen werden, welches durch die thierärztliche Untersuchung als in rohem Zustande schädlich, in gekochtem Zustande aber geniessbar erklärt worden ist. — Die Entscheidung, ob Fleisch der Freibank zu überweisen ist, erfolgt durch die Schlachthof-Thierärzte. Gegen deren Entscheidung steht dem Eigenthümer des Fleisches innerhalb 24 Stunden die Berufung an den Ober-Thierarzt frei, dessen Entscheidung endgültig ist.

§ 3.

Der Verkauf derartigen Fleisches darf lediglich auf der Freibank durch die Seitens der Stadtgemeinde dazu bestellten Personen erfolgen, welchen der Verkauf anderen Fleisches in und ausserhalb der Freibank verboten ist. Die Beförderung des gargekochten Fleisches nach der Freibank geschieht unter Aufsicht der Verwaltung. Die Zeit, zu welcher der Verkauf stattfindet, wird durch den Schlachthofsdirektor bestimmt und in geeigneter Weise bekannt gemacht.

Das auf der Freibank zum Verkauf kommende Fleisch wird in Mengen von mindestens $1/2$ kg bis höchstens 3 kg verkauft. — An einem und demselben Tage dürfen an einen und denselben Käufer grössere Mengen als insgesammt 3 kg nicht verkauft werden.

Zum Weiterverkaufe dürfen Fleisch und Eingeweidetheile aus der Freibank weder verabreicht noch bezogen werden. Fleischer, Schmelzer, Fleischwaarenhändler (Wurstmacher), Gast- oder Speisewirthe, überhaupt solche Personen, welche aus dem Verkauf von Fleisch ein Gewerbe machen oder Kostgänger speisen, dürfen das der Freibank überwiesene Fleisch weder persönlich noch durch Mittelspersonen kaufen.

§ 4.

Herrenloses Fleisch, welches nach dem Gutachten des Direktors minderwerthig ist, wird ebenfalls auf der Freibank verwerthet.

§ 5.

Den Preis für das der Freibank überwiesene durchkochte Fleisch hat der Direktor im Einverständniss mit dem Eigenthümer und, wenn dieser sich innerhalb 24 Stunden nach der Uebergabe an den Polizeischlachthof nicht äussert, selbstständig festzustellen.

In Fäulniss übergangenes Fleisch unterliegt der Vernichtung, ebenso werden solche Theile, die sich als unverkäuflich erweisen, vernichtet.

§ 6.

Der mit dem Verkaufe beauftragte Angestellte der Schlachthofs-Verwaltung erhält das gekochte Fleisch, nachdem es völlig erkaltet ist, knochenfrei zugewogen, wobei demselben 6 pCt. für Gewichtsverlust beim Verkauf zurückzurechnen sind. Bei Rindern und fetten Schafen wird der Nierentalg jedesmal ausgelöst und besonders verkauft.

§ 7.

Der aus dem Verkaufe der der Freibank überwiesenen Thiere und Bestandtheile erzielte Erlös wird nach Abzug der erwachsenen Auslagen und Gebühren dem Eigenthümer, wenn ein solcher vorhanden ist, an der Schlachthofs-Kasse ausgezahlt.

§ 8.

Für Abkochung des Fleisches, Benutzung des Freibank-Lokales und Stellung des Verkäufers werden berechnet:

für ein Stück Grossvieh . . .	10 Mk.,
„ „ Schwein	5 „
„ „ Kalb	3 „
„ „ Schaf oder Ziege . . .	2 „
„ einzelne Fleischtheile, pro kg	20 Pf.

§ 9.

Dieses Statut tritt am 1. Oktober 1896 in Kraft.

Breslau, den 2. September 1896.

Der Magistrat hiesiger Königl. Haupt- und Residenzstadt.

gez.: G. Bender. Körte.

XVI. 321/96.

Vorstehendes Ortsstatut wird auf Grund des § 16 Abs. 3 des Zuständigkeitsgesetzes vom 1. August 1883 hiermit genehmigt.

Breslau, den 19. September 1896.

(L. S.)

Der Bezirks-Ausschuss.

gez.: von Uthmann.

Genehmigung.
B. A. 3584.

Polizei-Verordnung betreffend die Ueberweisung minderwerthigen Fleisches an die Freibank.

Auf Grund des § 5 des Gesetzes über die Polizeiverwaltung vom 11. März 1850 und unter Bezugnahme auf § 143 des Gesetzes über die allgemeine Landesverwaltung vom 30. Juli 1883 wird unter Zustimmung des Gemeindevorstandes für den Polizeibezirk Breslau Folgendes verordnet:

§ 1.

Auf dem Gebiete der städtischen Schlachthof-Anlage wird eine Verkaufsstelle zum Verkauf desjenigen Fleisches eingerichtet, welches von den im Schlachthofe geschlachteten Thieren stammt und durch die thierärztliche Untersuchung als in rohem Zustande schädlich, in gekochtem Zustande aber geniessbar erklärt worden ist. Die Verkaufsstelle „die Freibank“ steht unter polizeilicher Kontrolle und wird als solche von aussen entsprechend bezeichnet.

§ 2.

Das auf der Freibank zum Verkauf kommende Fleisch wird in Mengen von mindestens $^1/_2$ kg bis höchstens 3 kg verkauft. An einem und demselben Tage dürfen an einen und denselben Käufer grössere Mengen als insgesammt 3 kg nicht verkauft werden. Zum Weiterverkaufe dürfen Fleisch- und Eingeweidetheile aus der Freibank nicht bezogen werden.

Fleischer, Schmelzer, Fleischwaarenhändler (Wurstmacher), Gast- oder Speisewirthe, überhaupt solche Personen, welche aus dem Verkauf von Fleisch ein Gewerbe machen oder Kostgänger speisen, dürfen das der Freibank überwiesene Fleisch weder persönlich noch durch Mittelspersonen kaufen.

§ 3.

Wer dieser Polizei-Verordnung zuwiderhandelt, wird, soweit nicht nach anderen gesetzlichen Bestimmungen eine höhere Strafe verwirkt ist, mit Geldstrafe bis zu 30 Mark, an deren Stelle im Unvermögensfalle eine verhältnissmässige Haftstrafe tritt, bestraft.

Die Verordnung tritt am 1. März 1897 in Kraft.

Breslau, den 4. Februar 1897.

Der Königliche Polizei-Präsident.

XVI. 1736/96.



Lageplan
von dem
alten städtischen Schlachthofe
zu
Breslau

Norden.

Oder-Strom.

Schöppe

Schöppe

Schöppe

Schöppe

Schöppe

Vordermühle

Schlachtraum

Schlachtraum

Schlachtraum

Dung-Stätte

Dung-Stätte

Weißgerber-Gasse

Stallungen

Wohnungen

Stall.

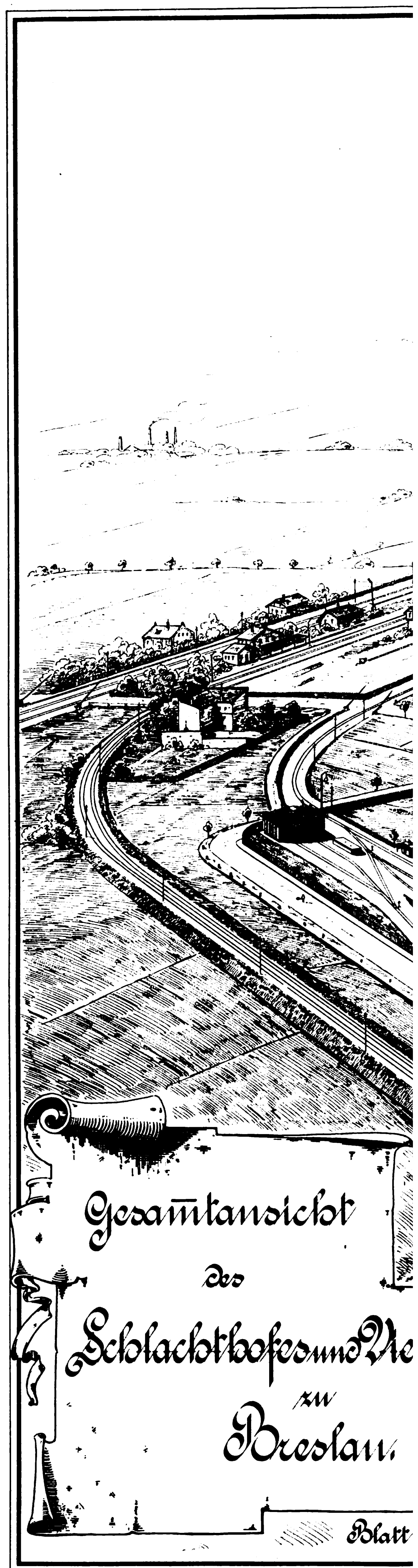
Engelsburg

Büttner-Straße

Maßstab

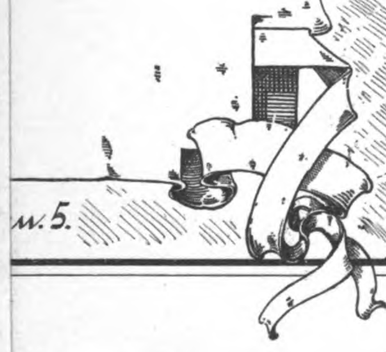
Meter

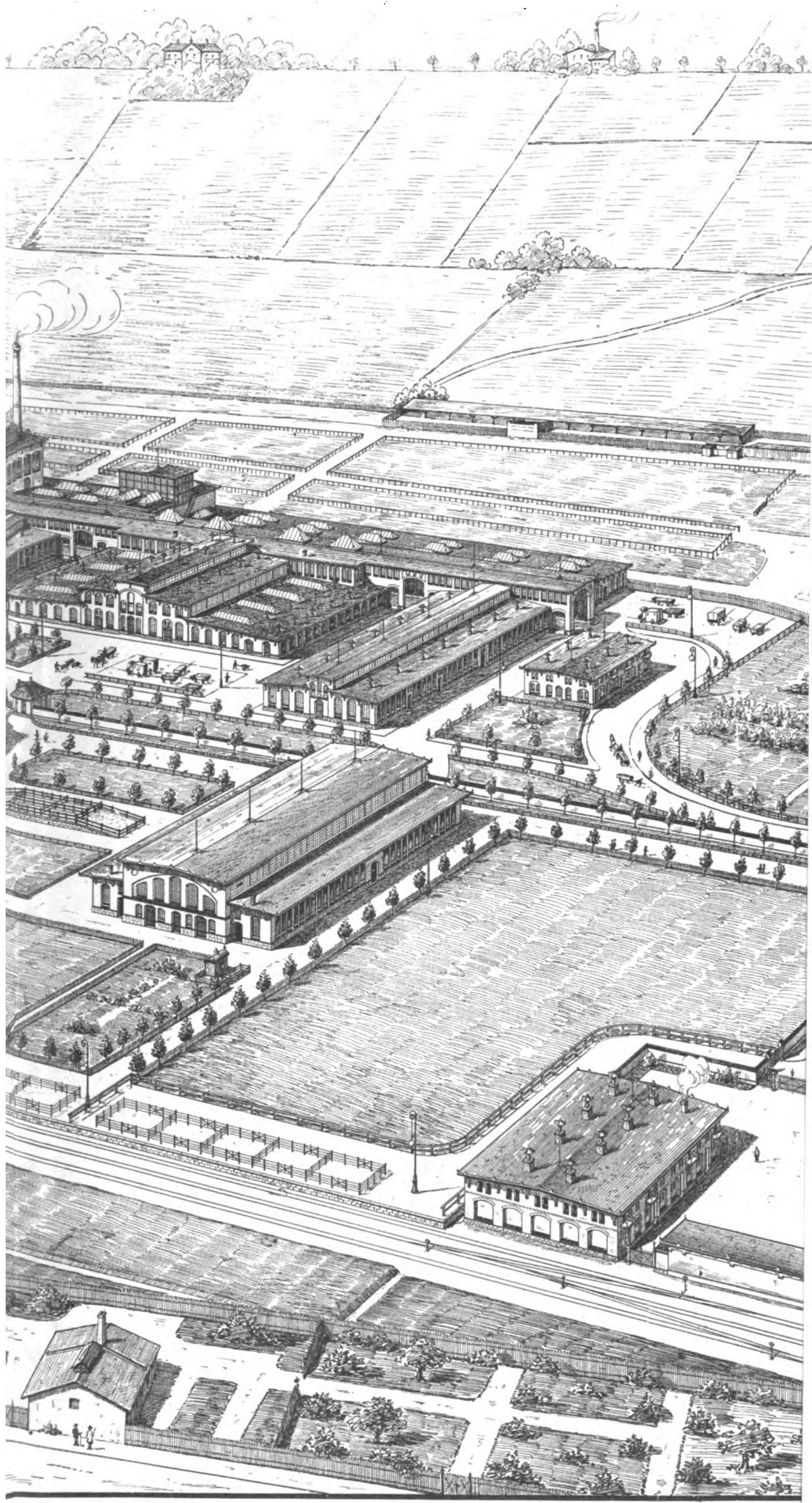




Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W

omarktes

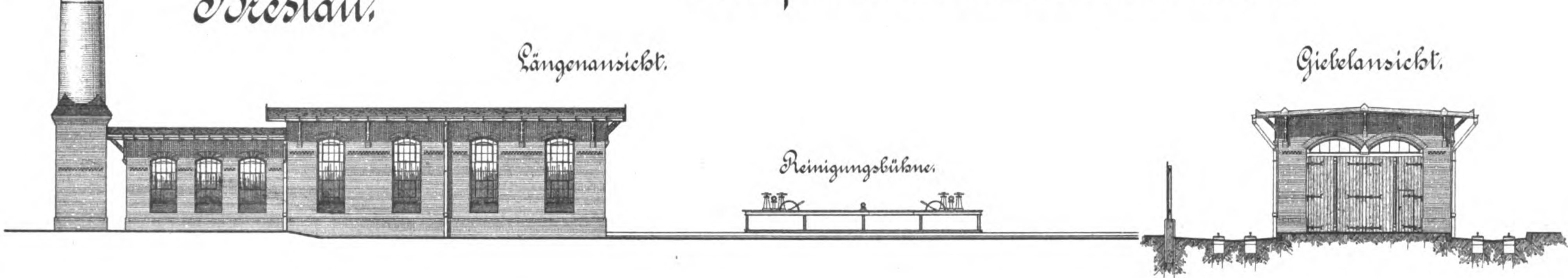


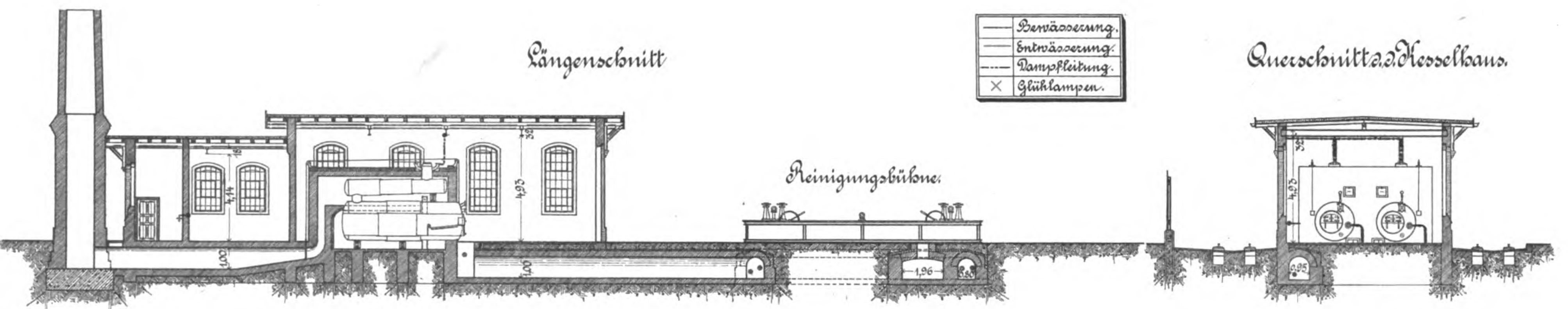


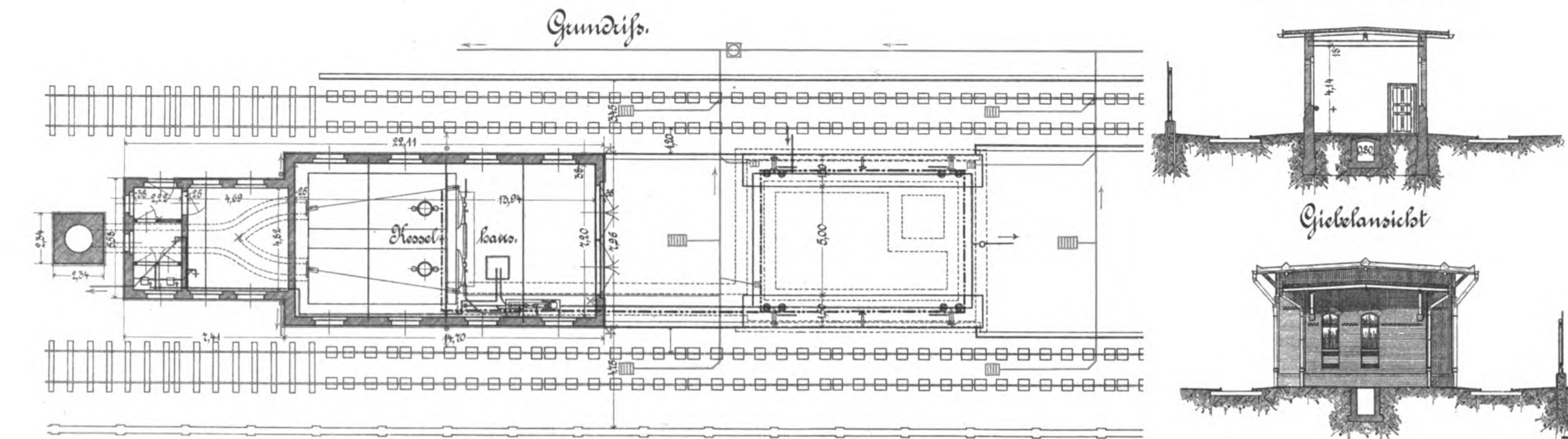
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

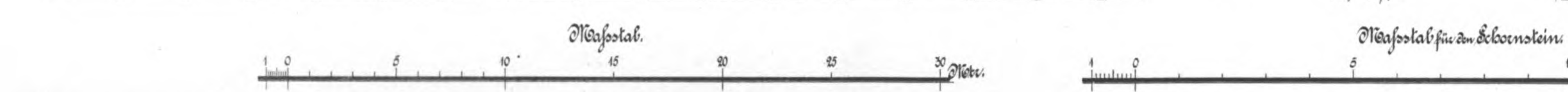
Blatt 6.

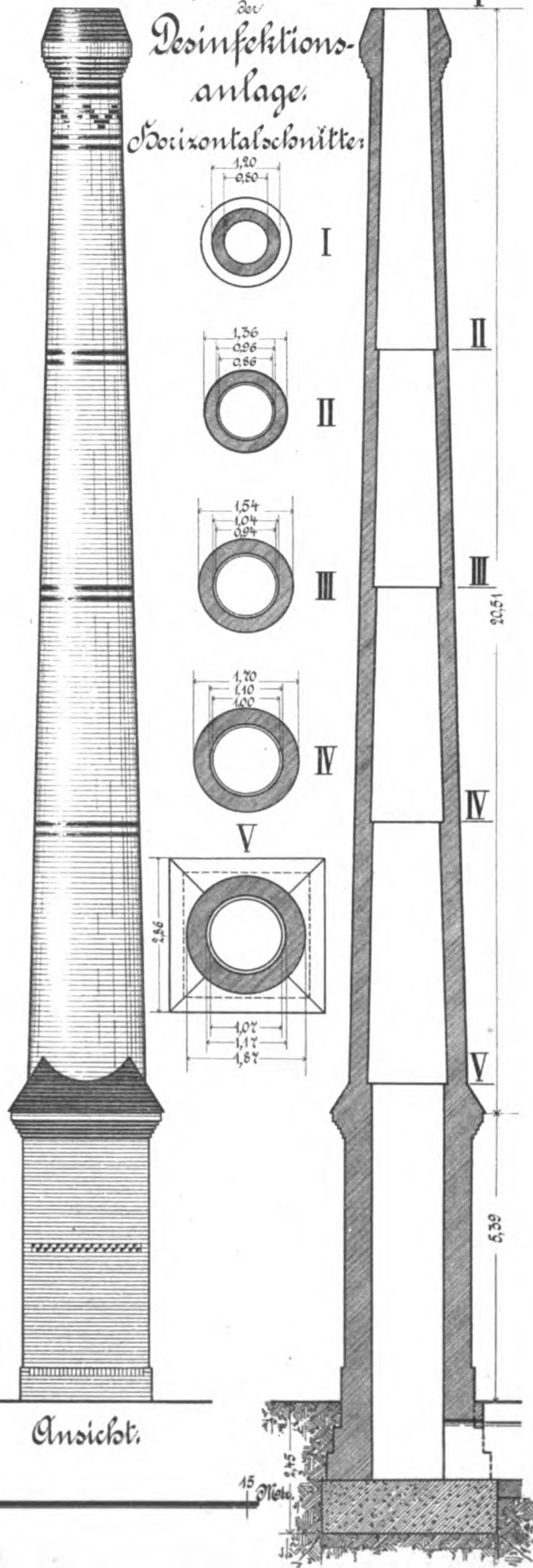
Desinfektionsanstalt des Viehmarktes.







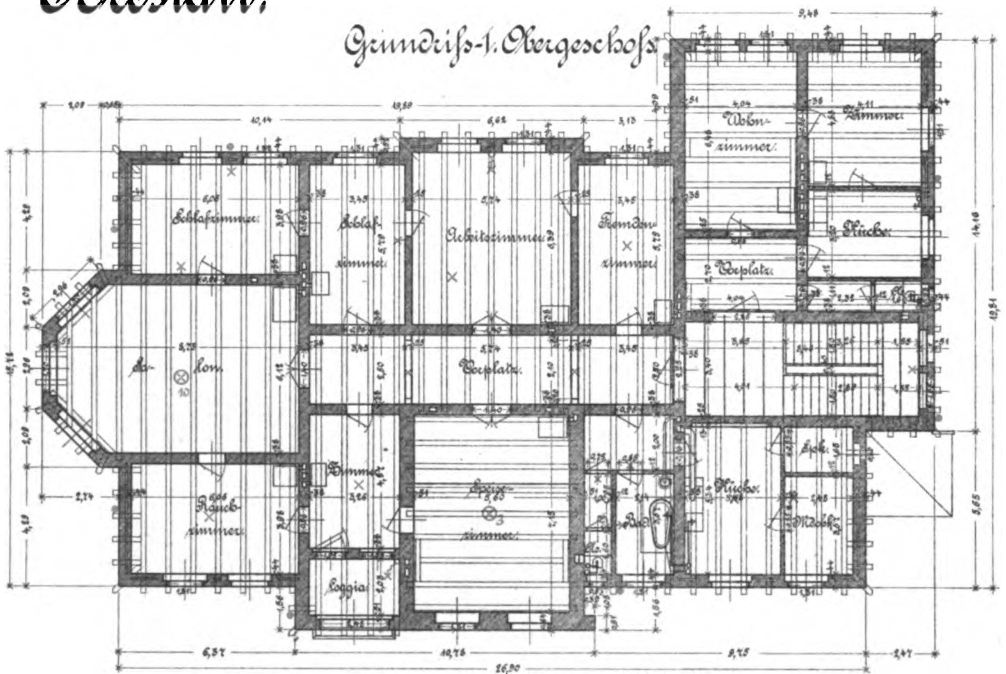


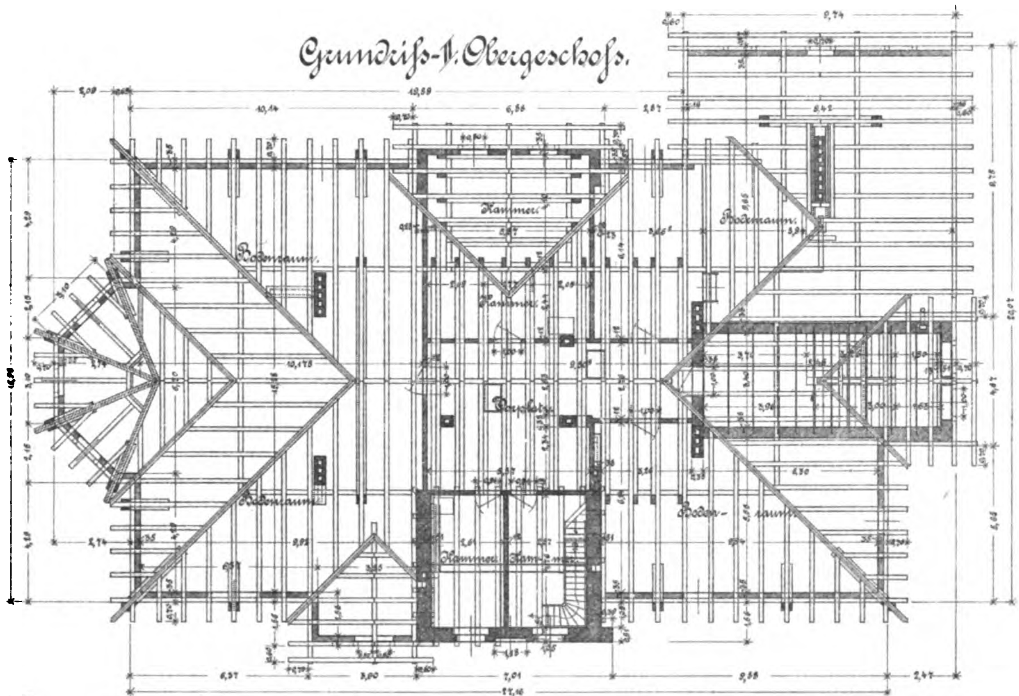


Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

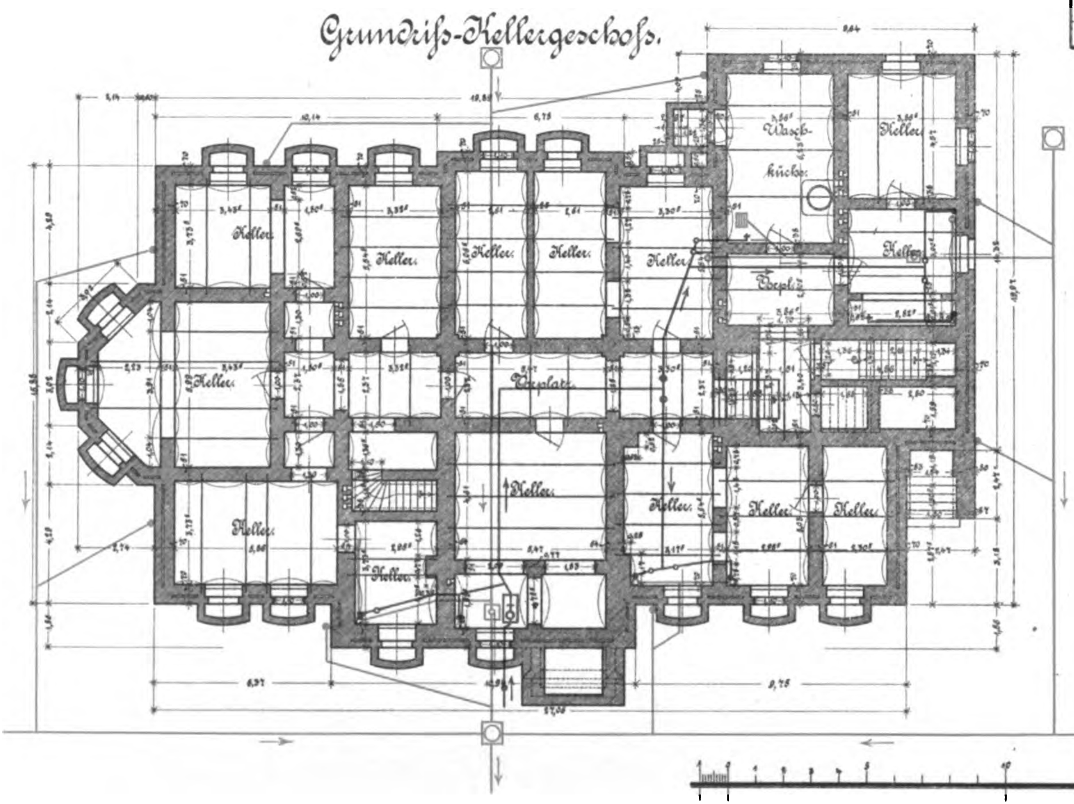
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

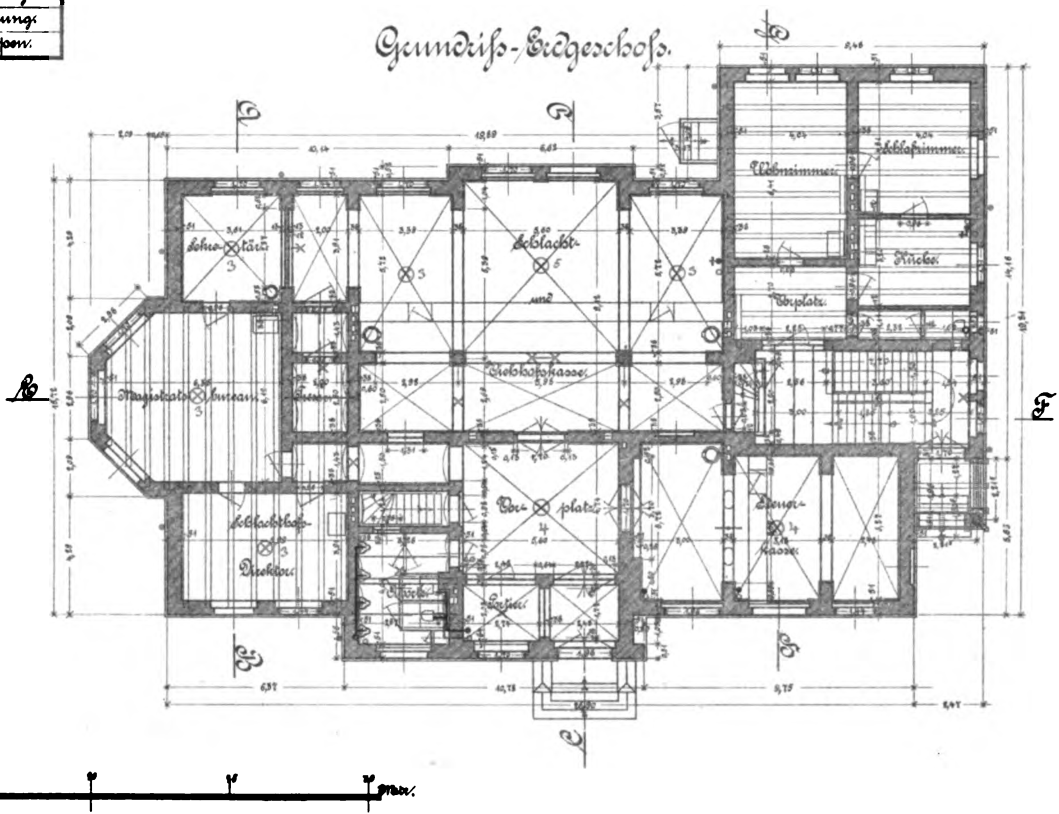
Verwaltungsgebäude.





—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
×	Glühlampen.



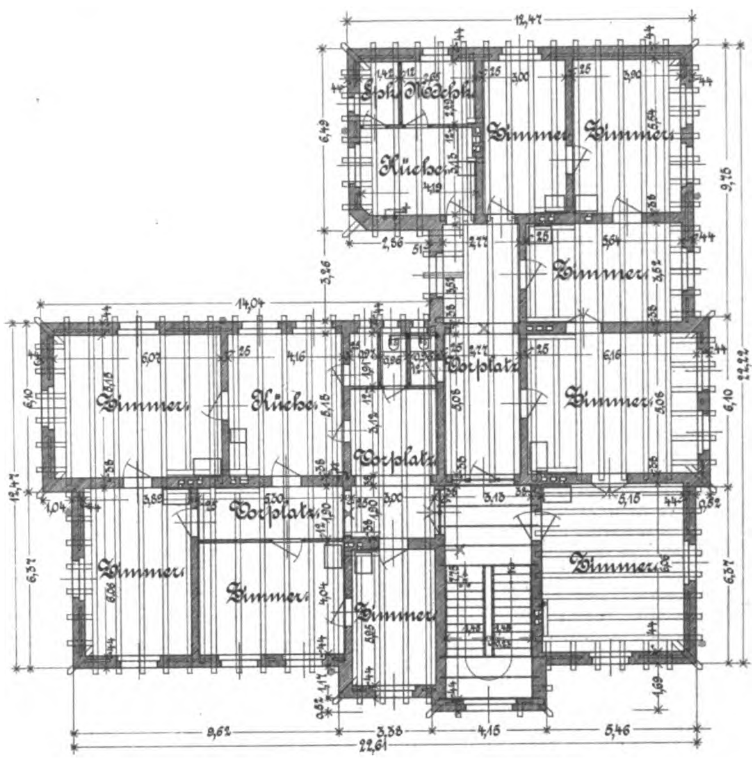


Maassstab

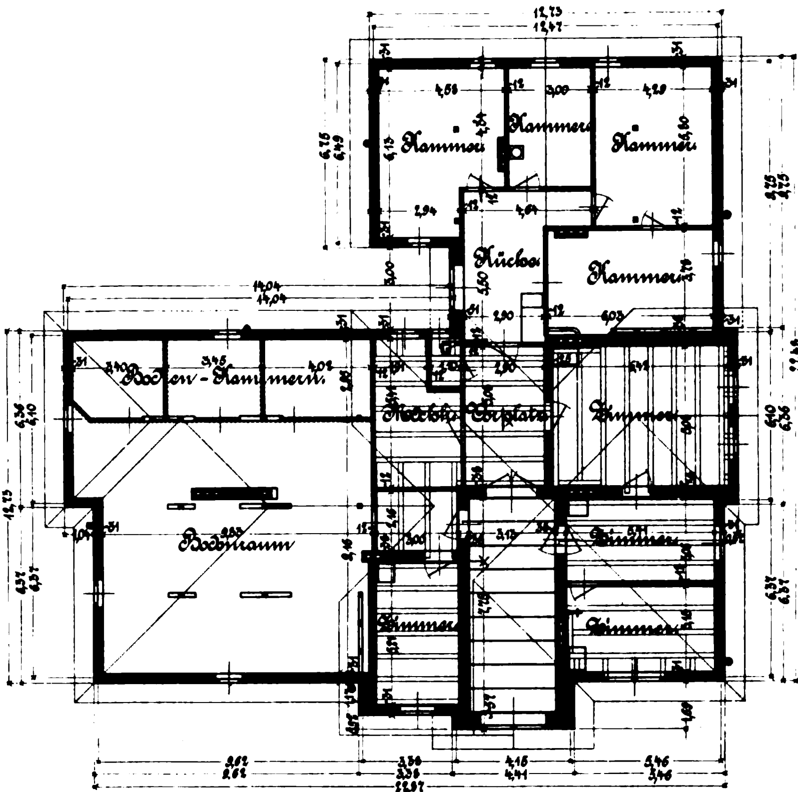
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Inspektorenhaus.

Grundriss-I. Obergeschoss.

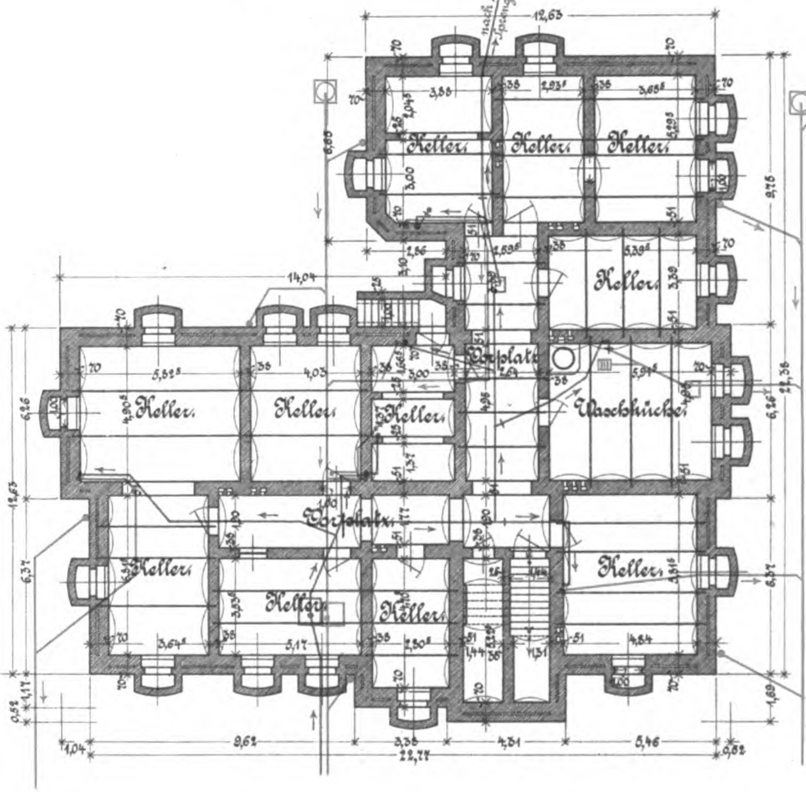


Grundriss-I. Obergeschoss.

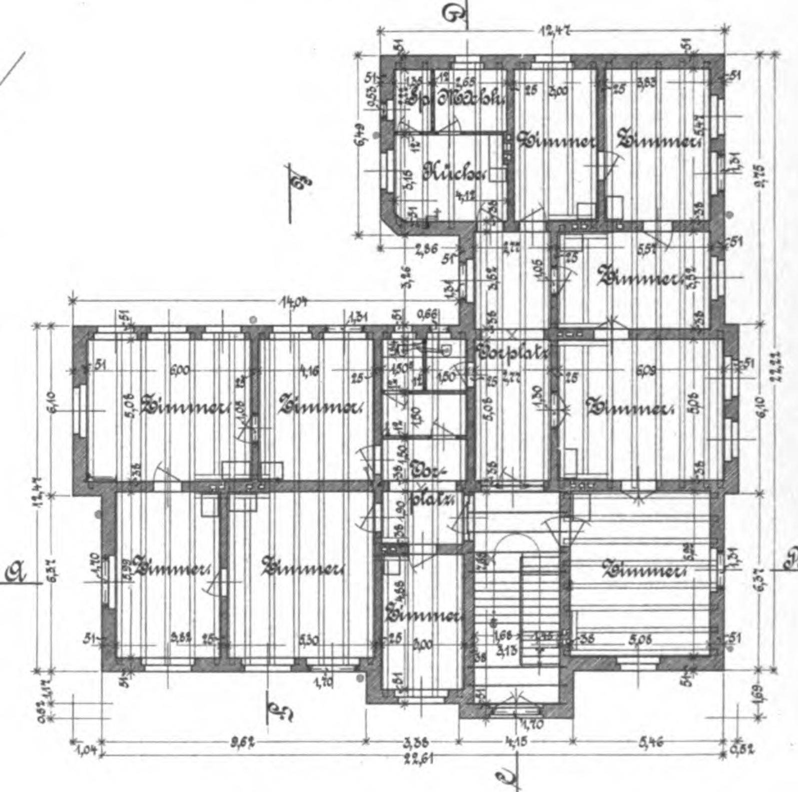


Bewässerung.
Entwässerung.
Glühlampen.

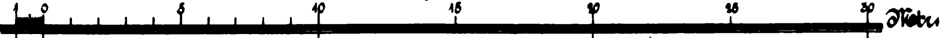
Grundriss-Kellergeschoss.



Grundriss-Erdgeschoss.



Massstab.



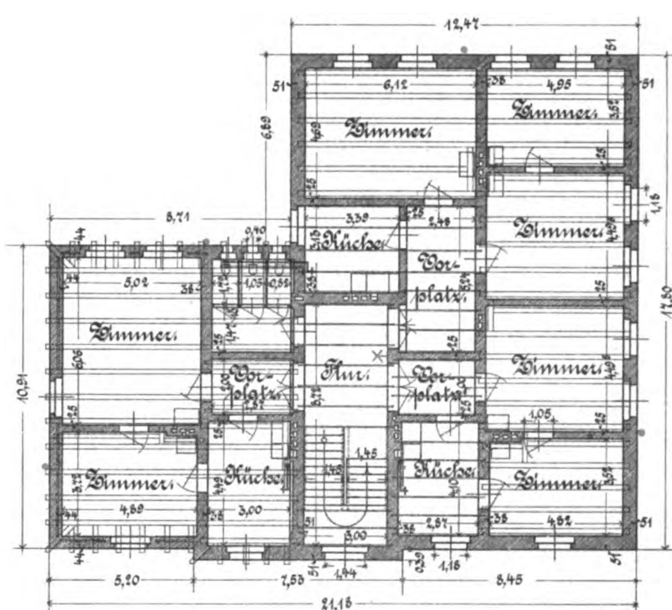
Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

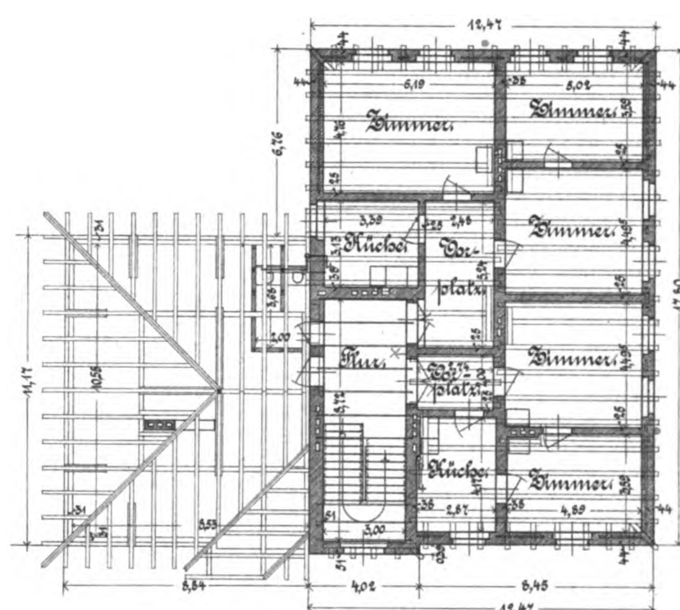
Blatt 9.

Beamten-Wohnhaus.

Grundriss-I. Obergeschoss.

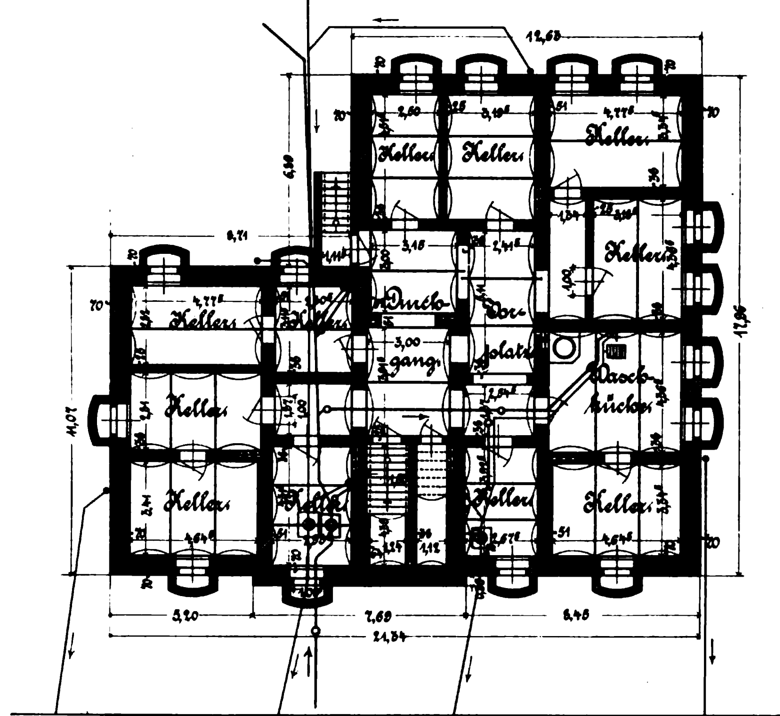


Grundriss-II. Obergeschoss.

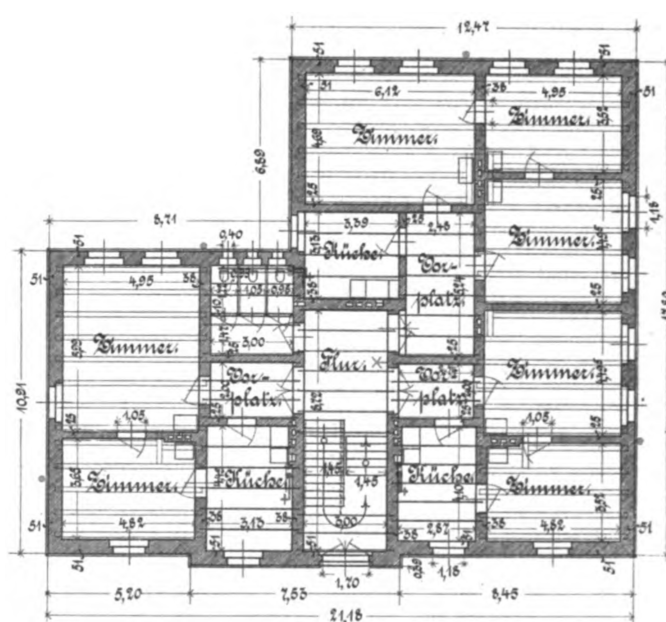


——	Bewässerung.
——	Entwässerung.
×	Glühlampen.

Grundriss-Kellergeschoss.



Grundriss-Erdgeschoss.



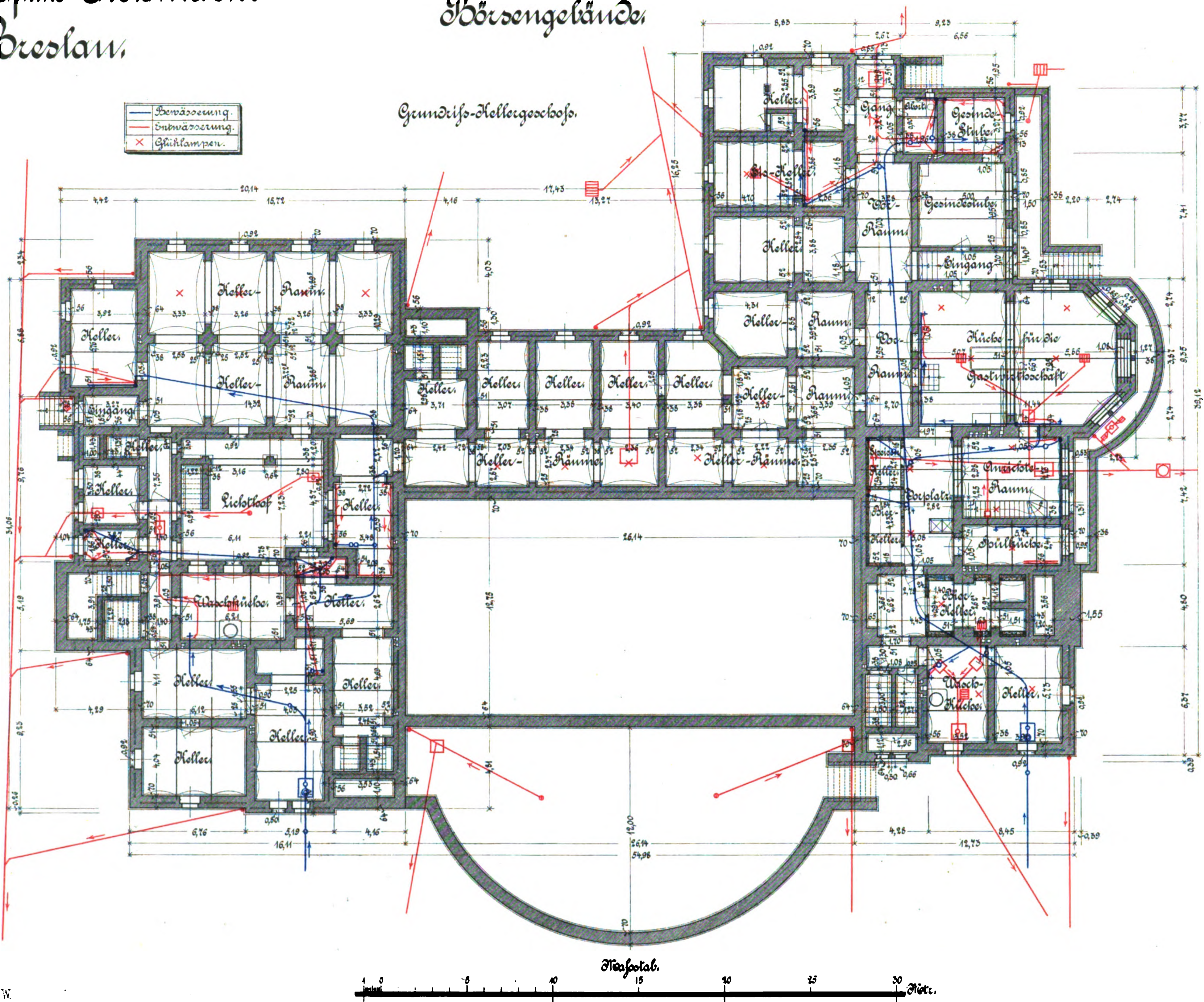
Maßstab.



Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Blatt 10.

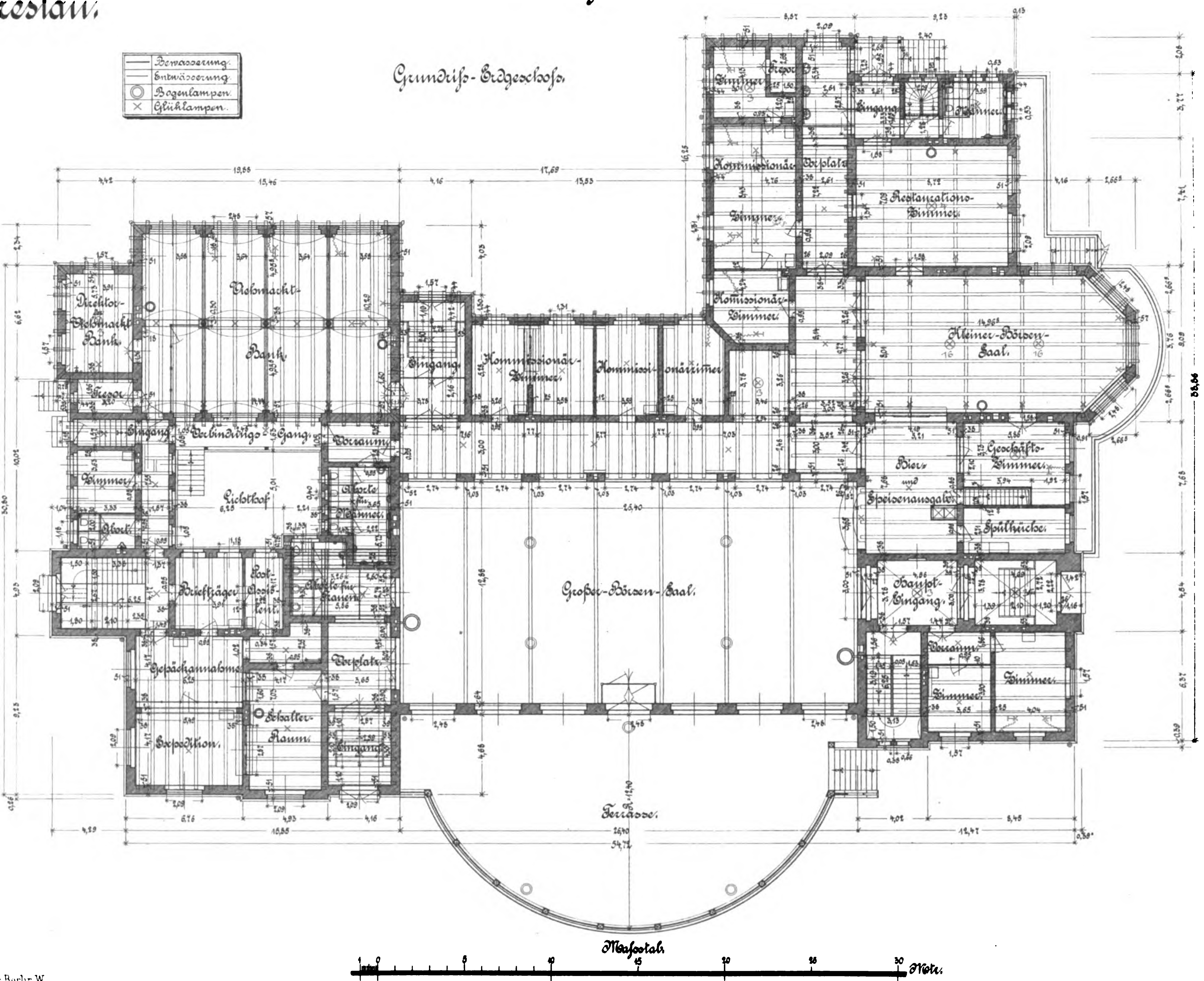


Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Blatt 11.

Börsengebäude.



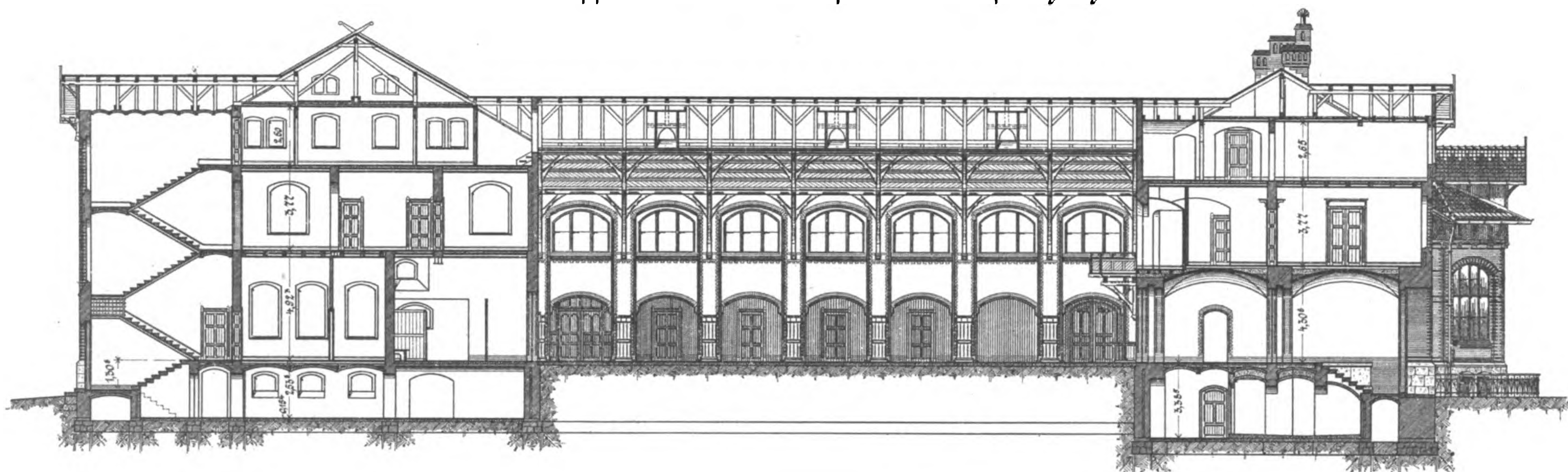
Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

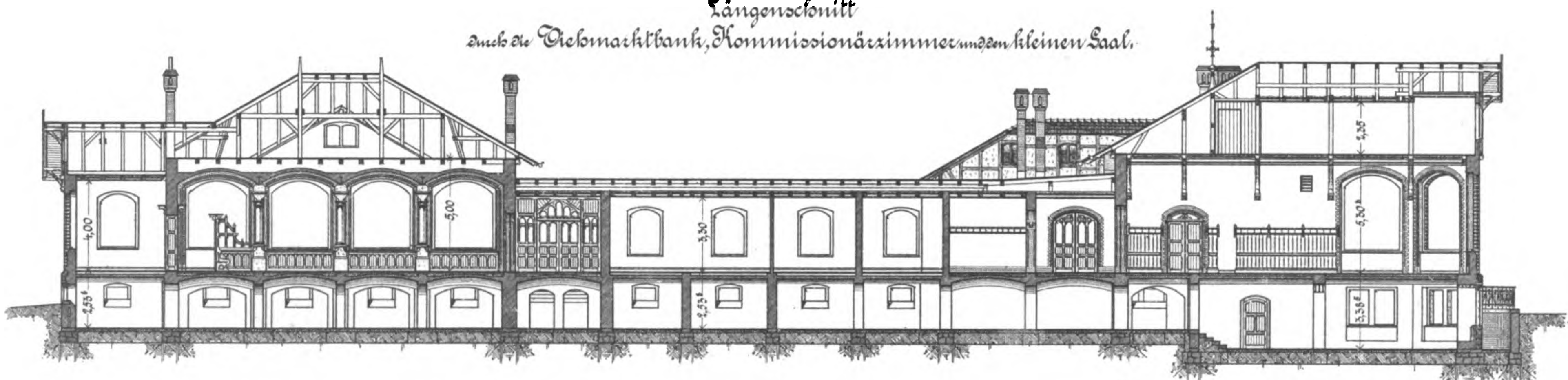
Blatt 12.

Börsengebäude.

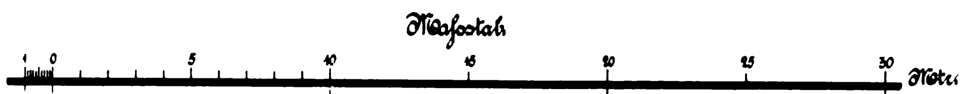
Längenschnitt
durch das Treppenhaus der Post, den Hauptsaal und Haupteingang.



Längenschnitt
durch die Viehmarktbank, Kommissionärzimmer und den kleinen Saal.



Maßstab

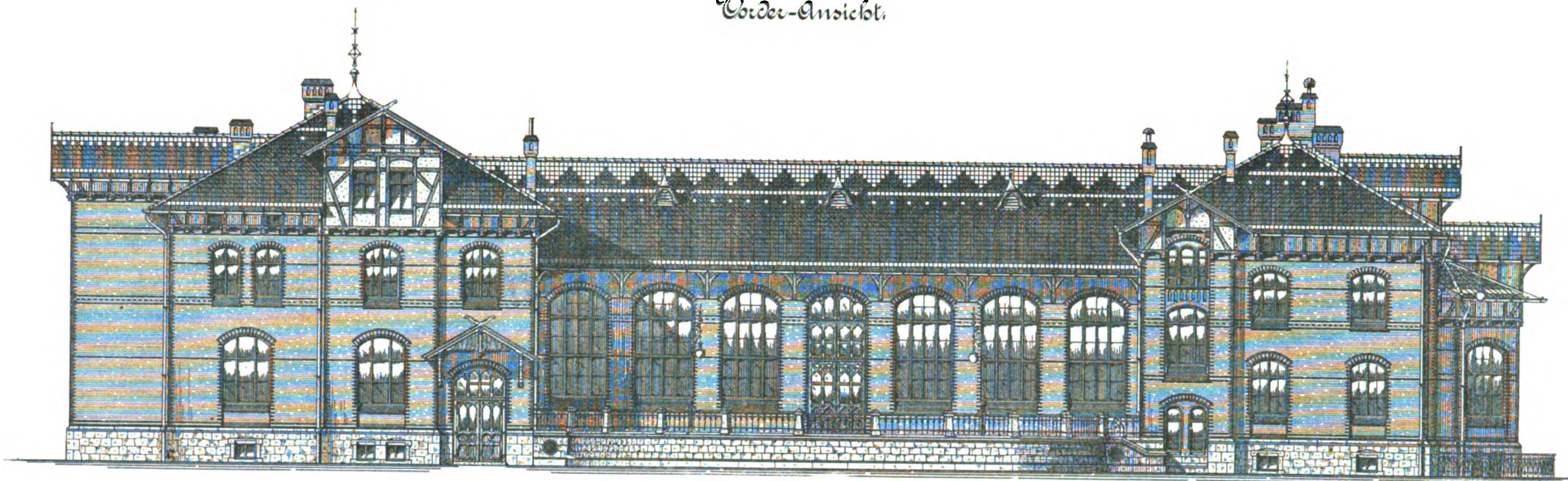


Photolithographie Bogdan Gisevius Berlin W.

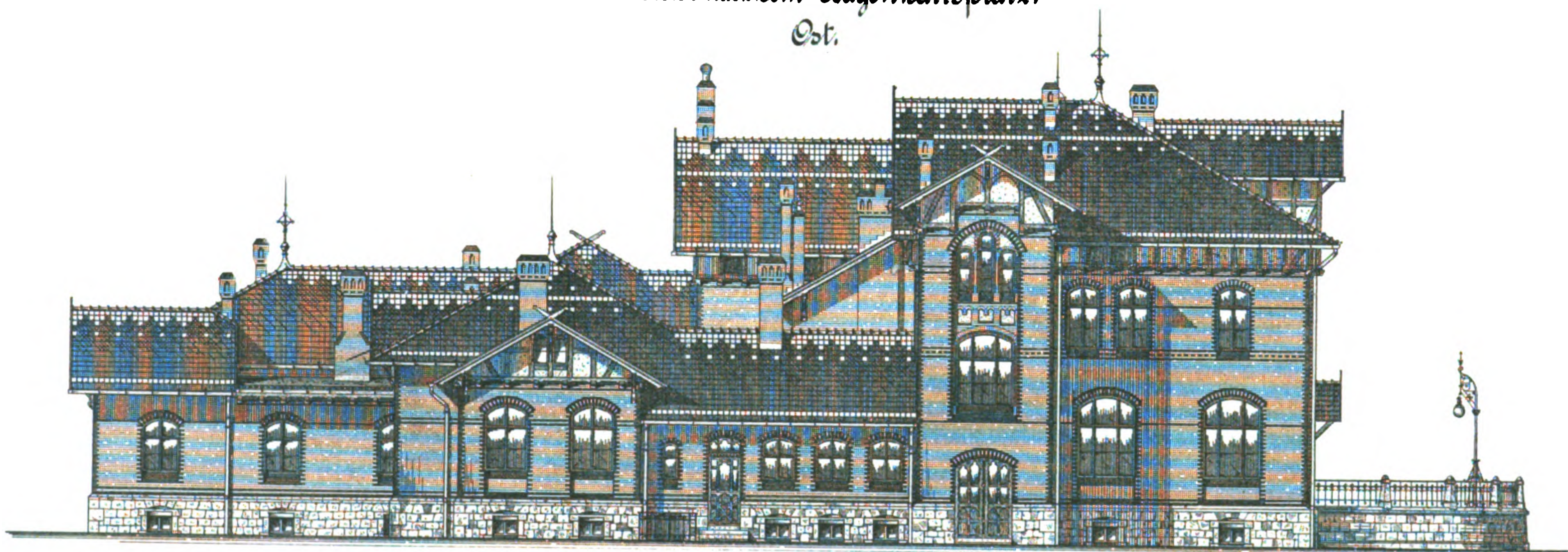
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

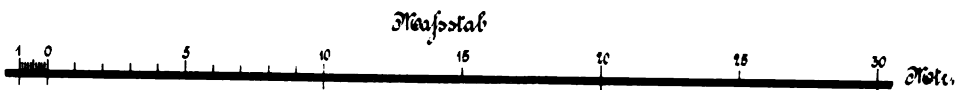
Börsengebäude.

Vorder-Ansicht.



Ansicht nach dem Wagenhalteplatz.
Ost.



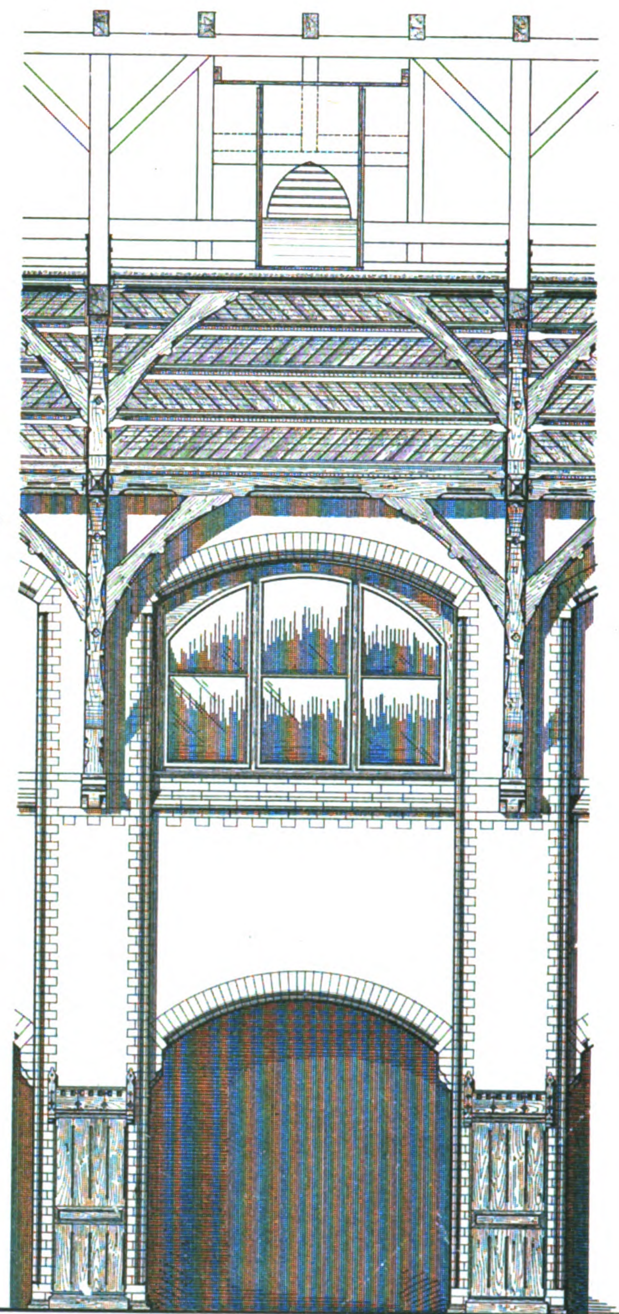


Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Börsengebäude.

Blatt 14.

Querschnitt durch den großen Börsensaal.



Binderfeld im Längsschnitt.

Maßstab.

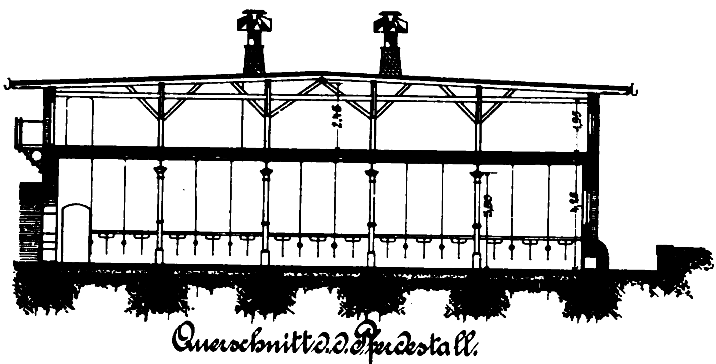


Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

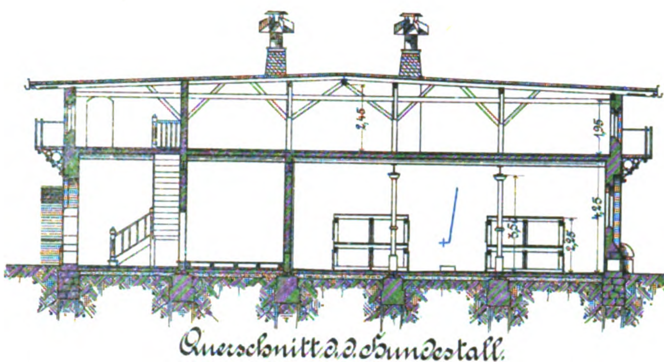
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Pferde-Ausspannstall.

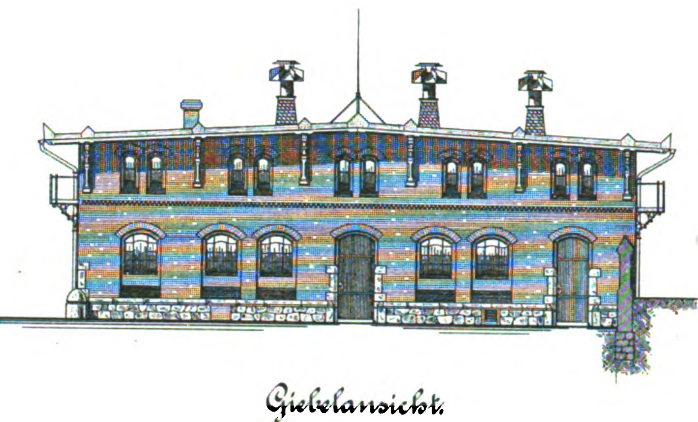
Blatt 15.



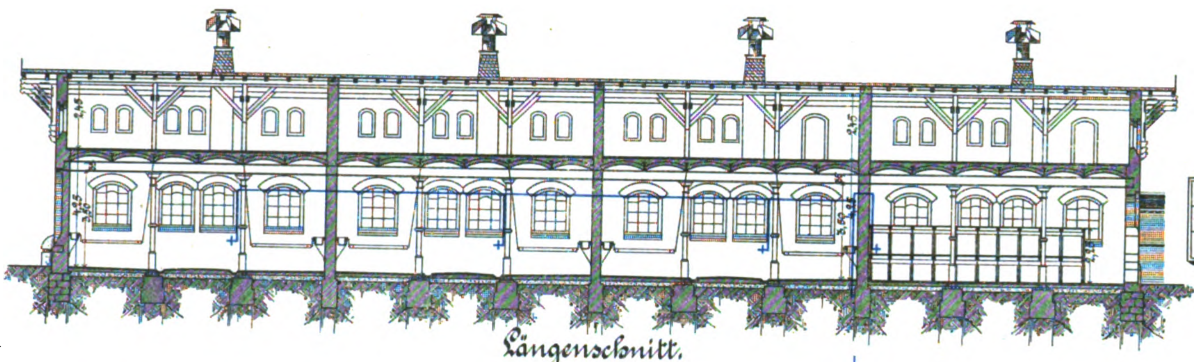
Querschnitt d. d. Pferdestall.



Querschnitt d. d. Hundestall.



Giebelansicht.

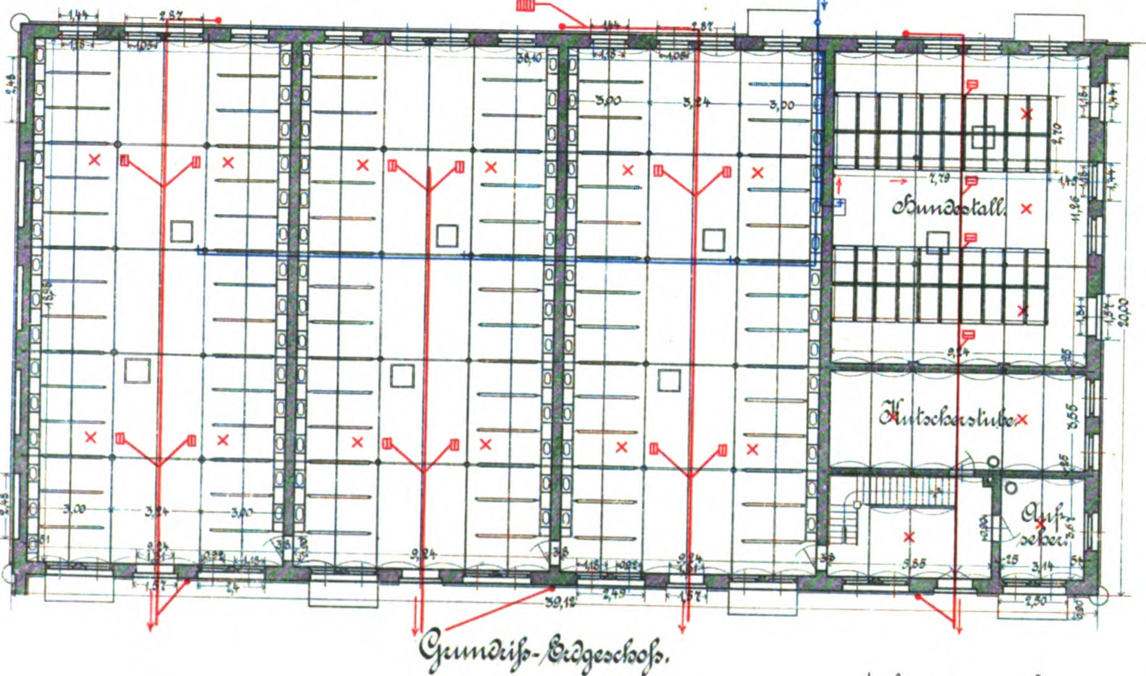


Längenschnitt.

—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
×	Glühlampen.



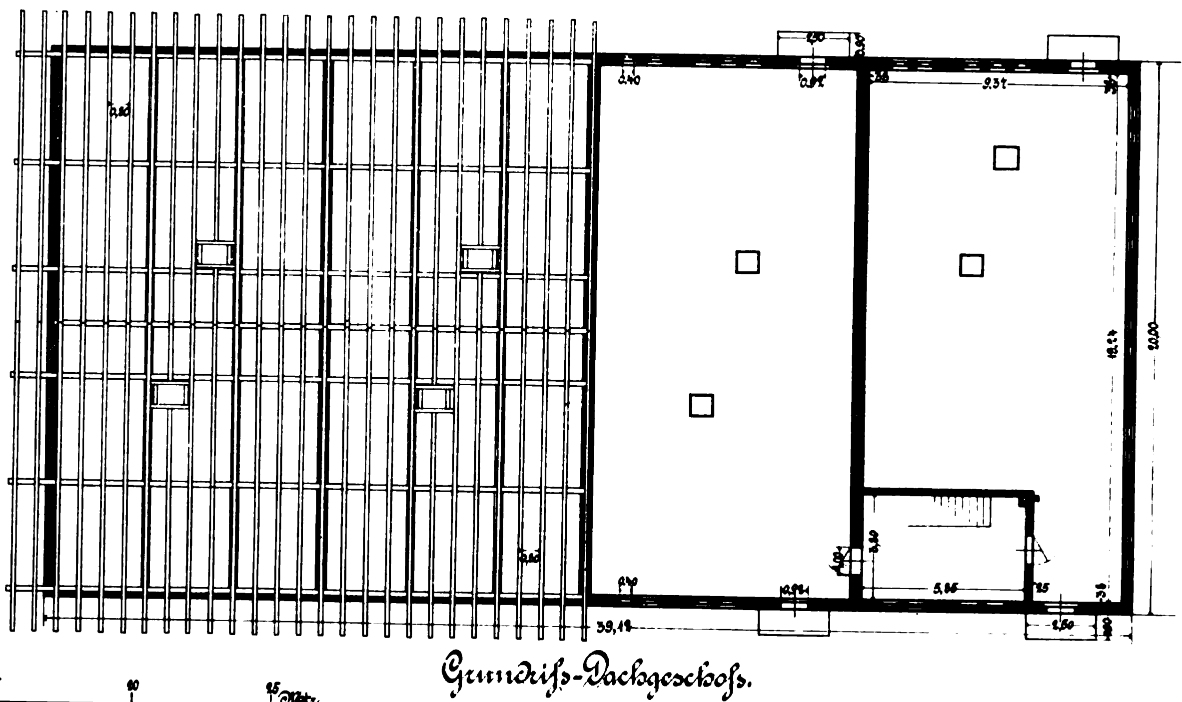
Längenansicht.



Grundriß-Erdgeschoß.



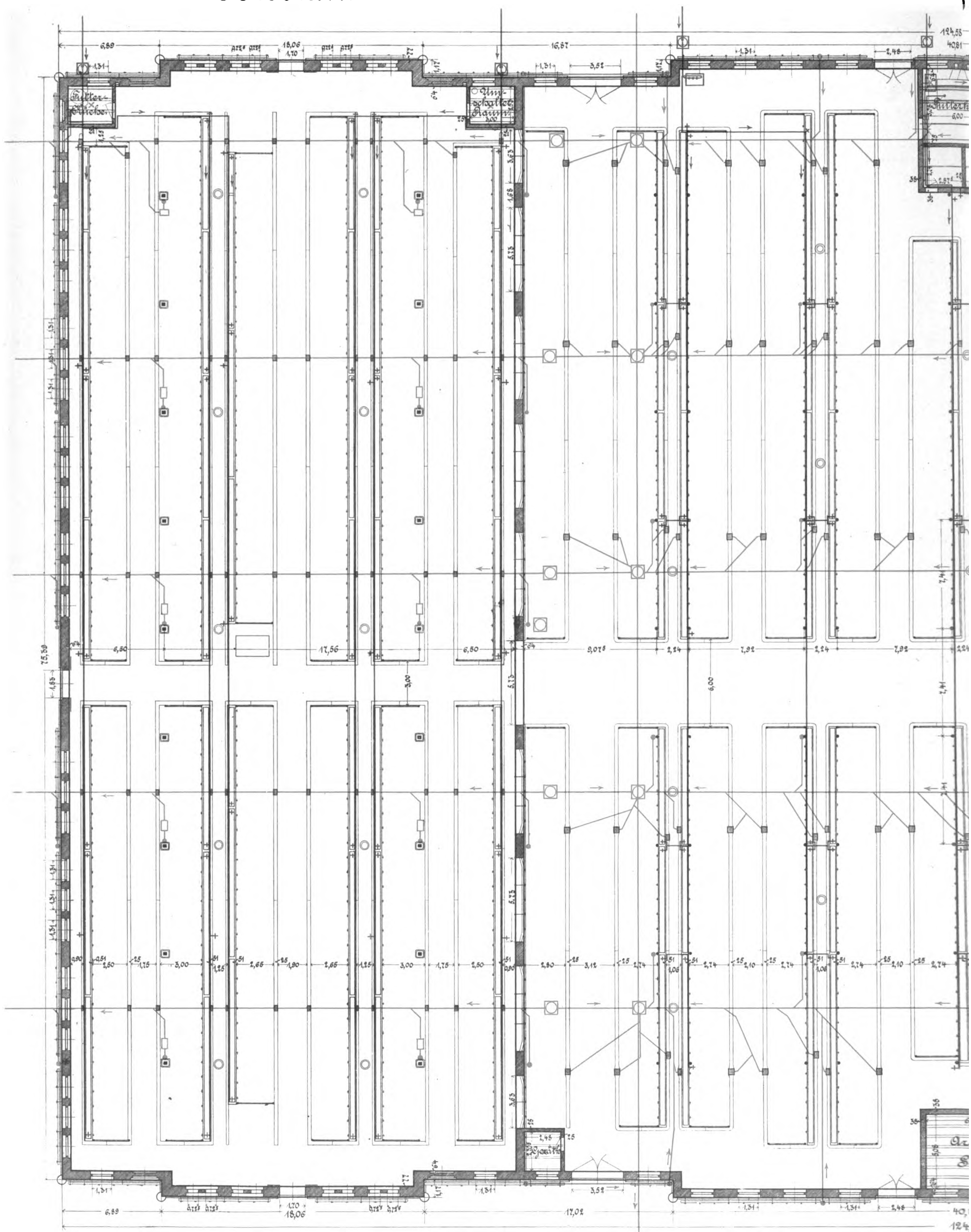
Maßstab.



Grundriß-Dachgeschoß.

Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

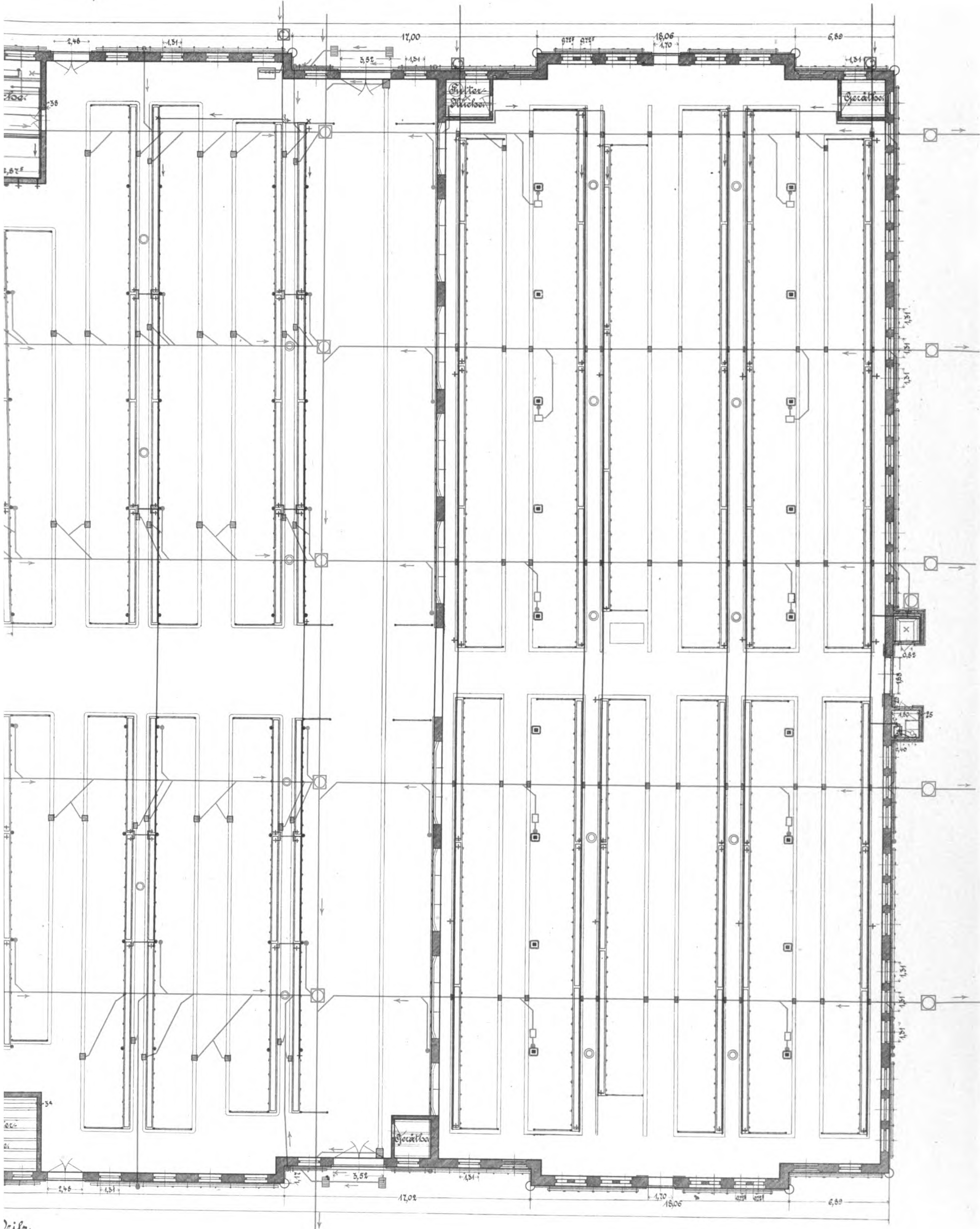
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.



Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

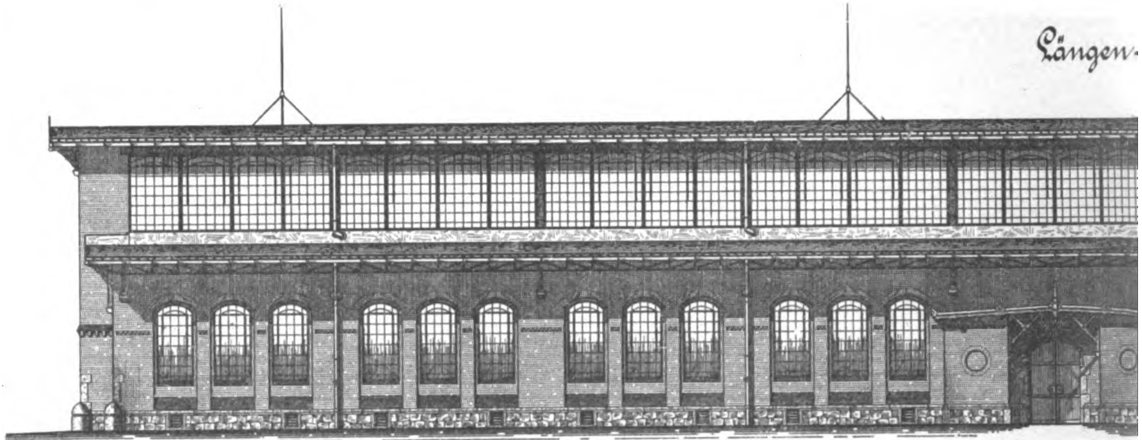
…markt.

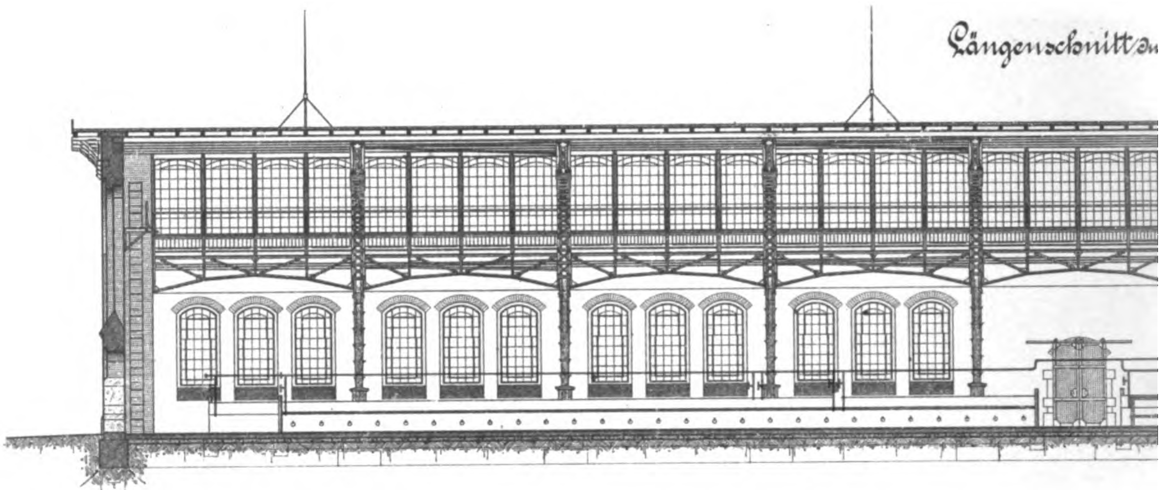
…ür Großvieh.

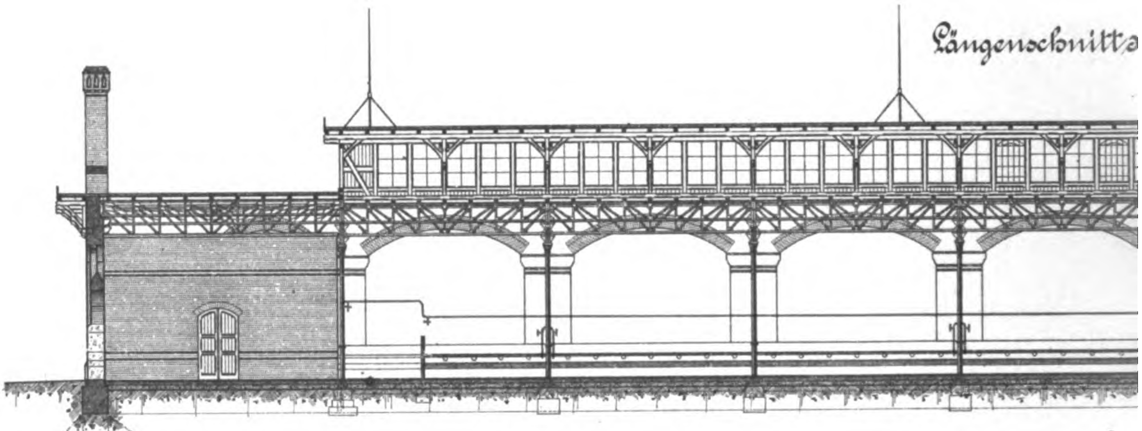


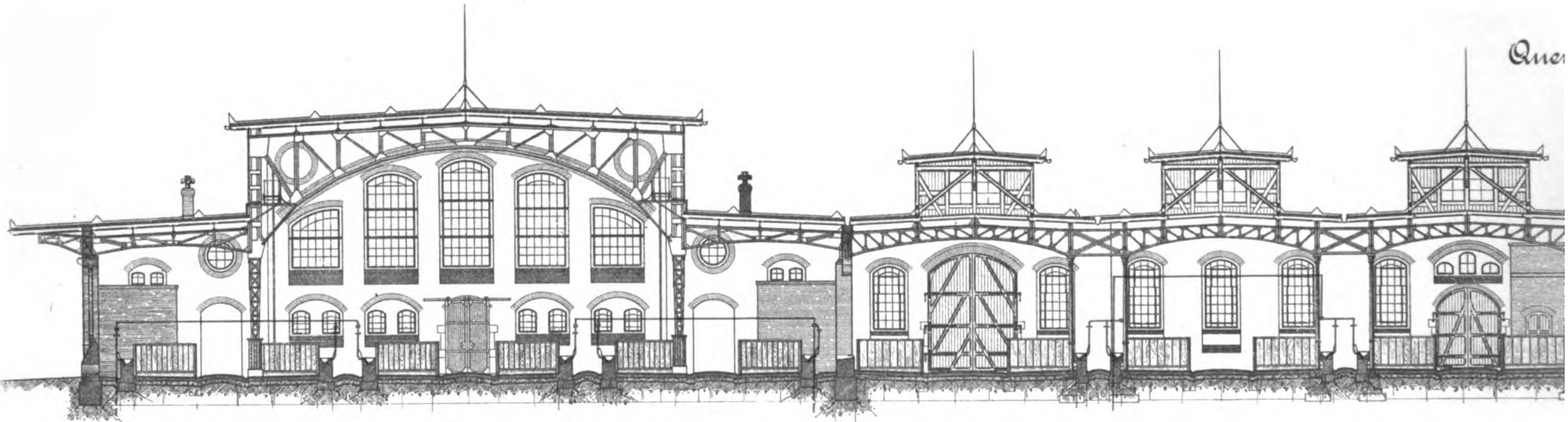
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

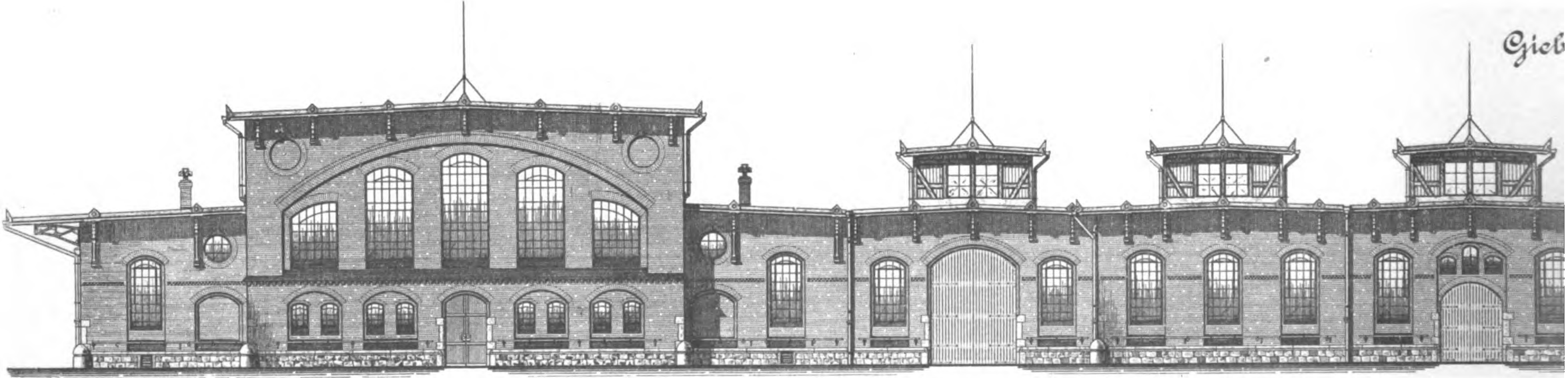
Vieh-
Markthalle







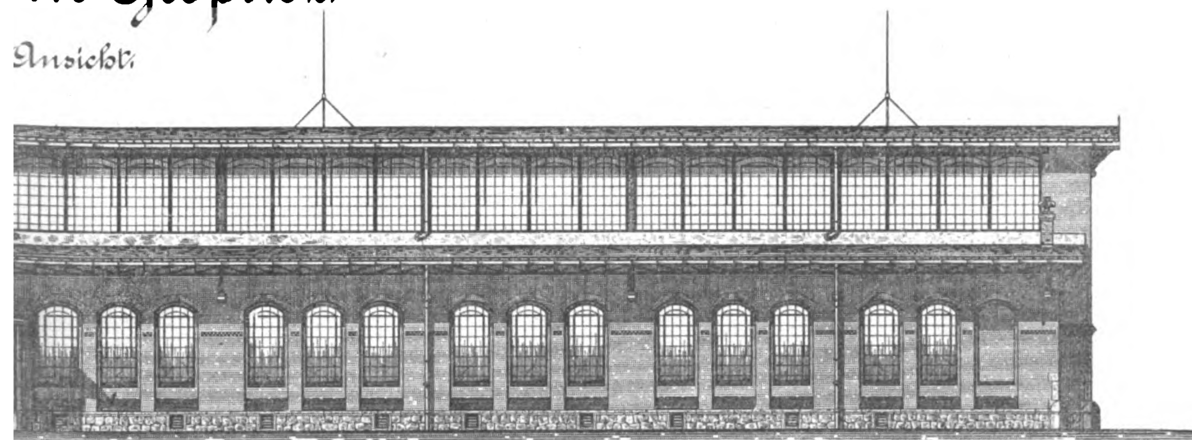




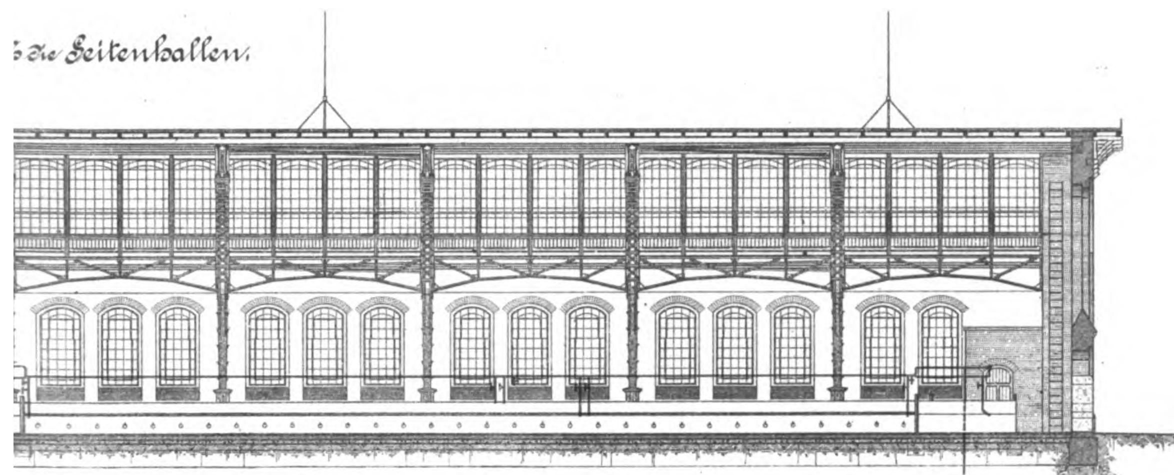
Photolithographie Bogdan Gisevius B

-markt
für Großvieh

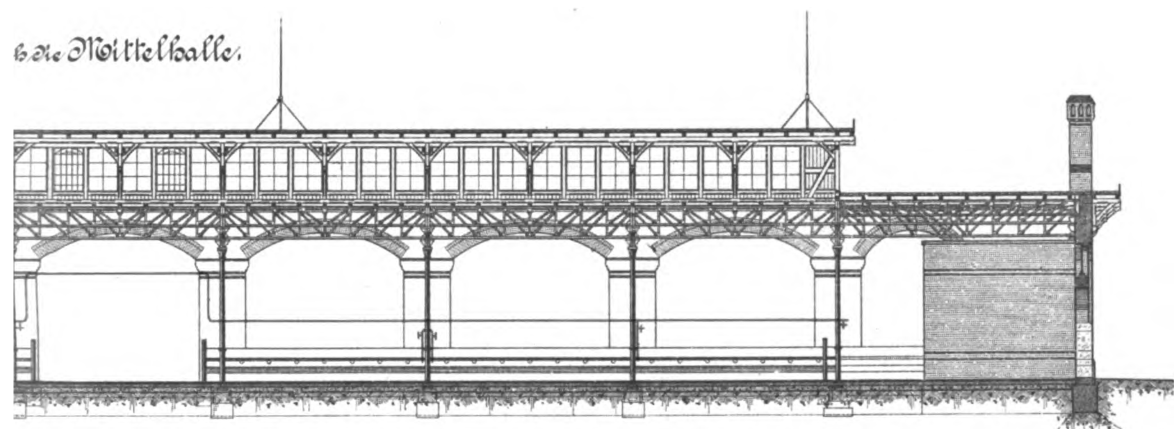
Ansicht.



s die Seitenhallen.

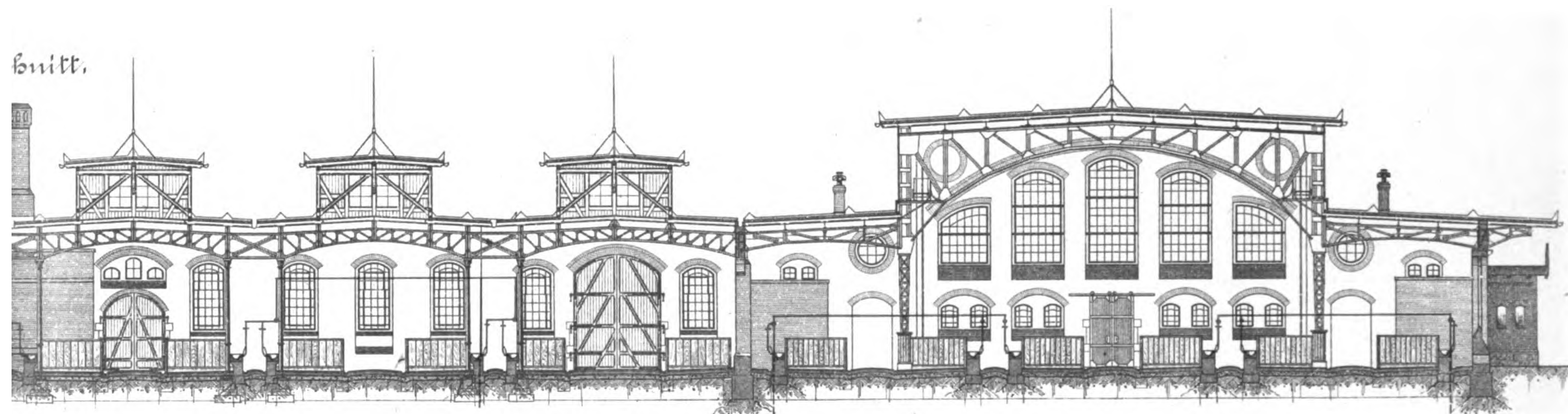


s die Mittelhalle.

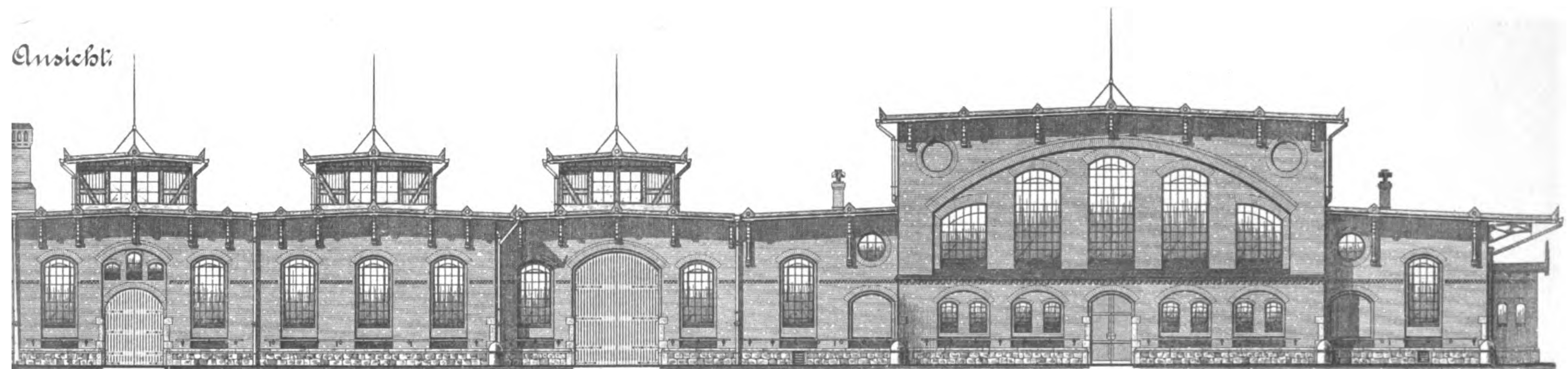


Bewässerung
Entwässerung

hnitt.



Ansicht.



-stab.

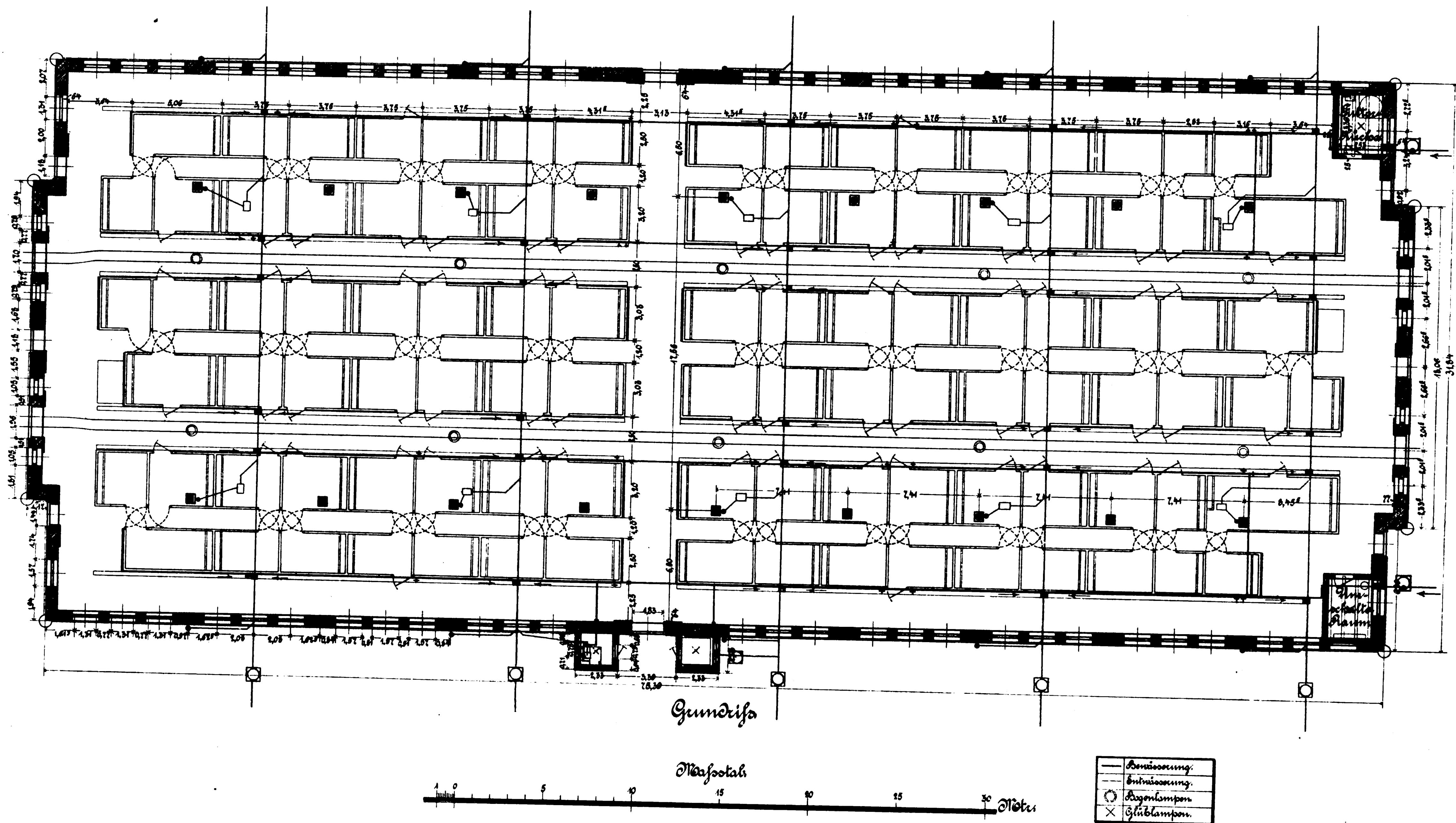
15 20 25 30 Mtr.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Blatt 20.

Viehmarkt.

Markthalle für Schweine.



Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Viehmarkt.

Markthalle für Schweine.

Blatt 21.

Detail der Längen-Ansicht.

Maßstab des Details

1 0 1 2 3 4 5 Meter

Giebel-Ansicht.

Querschnitt.

Maßstab.

1 0 5 10 15 20 25 30 Meter

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

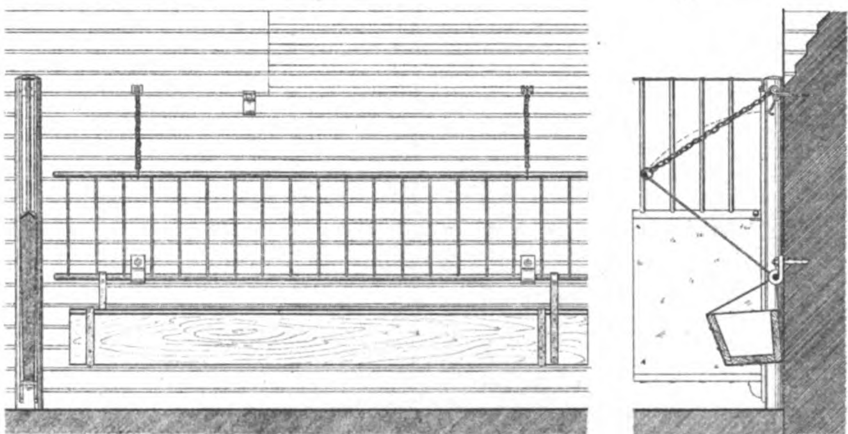
Viehmarkt. Markthalle für Kälber und Hammel.

Grundriss.

—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
◎	Bogenlampen.
×	Glühlampen.

Details der Buchten und Krippen.

Ansicht. Schnitt.



Schnitt. Ansicht.

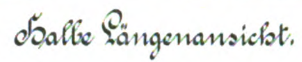
Maßstab der Details. Mtr.

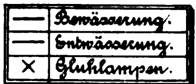
Maßstab. Mtr.

Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Viehmarkt. Stall für Großvieh.





Querschnitt d. d. Stallraum.

Querschnitt d. d. Futterkammer.

Giebelansicht.

Halber Längenschnitt.

Halbe Längenansicht.

Futtermeister

Erdgeschoß.

Grundriß.

Dachgespärre.

Maßstab.

0 5 10 15 20 25 30 Meter.

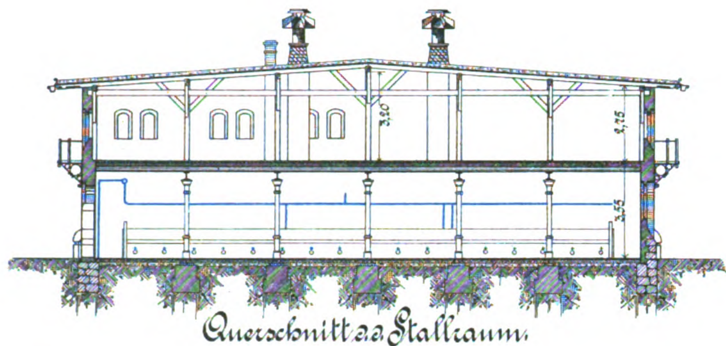
—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
×	Glühlampen.

Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

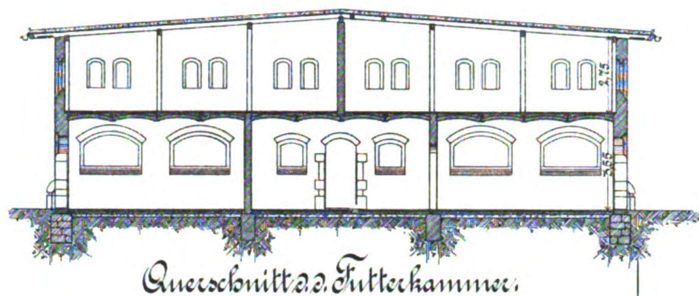
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Viehmarkt.

Stall für Kleinvieh, Schweine und Großvieh.



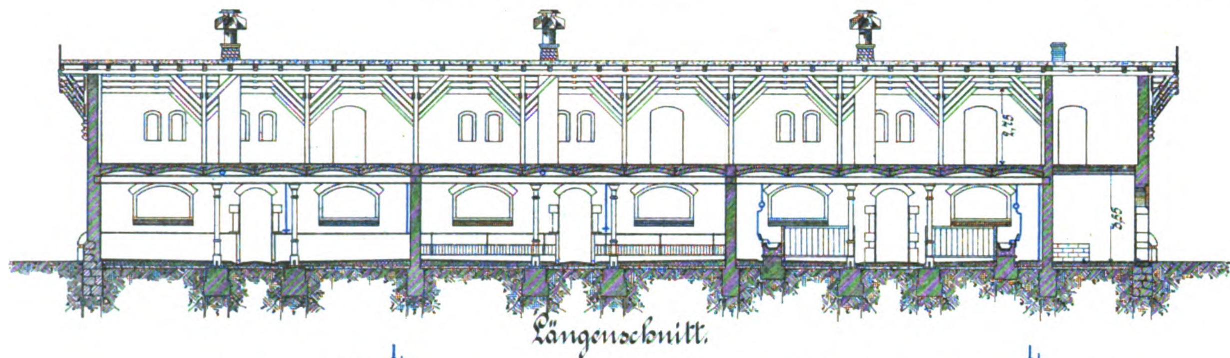
Querschnitt a.a. Stallraum.



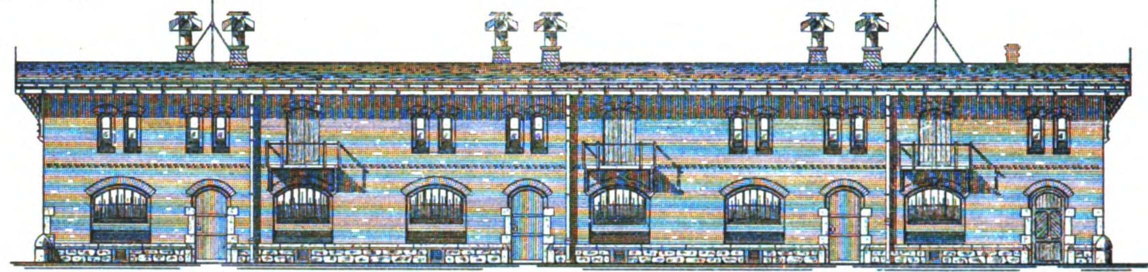
Querschnitt a.a. Futterkammer.



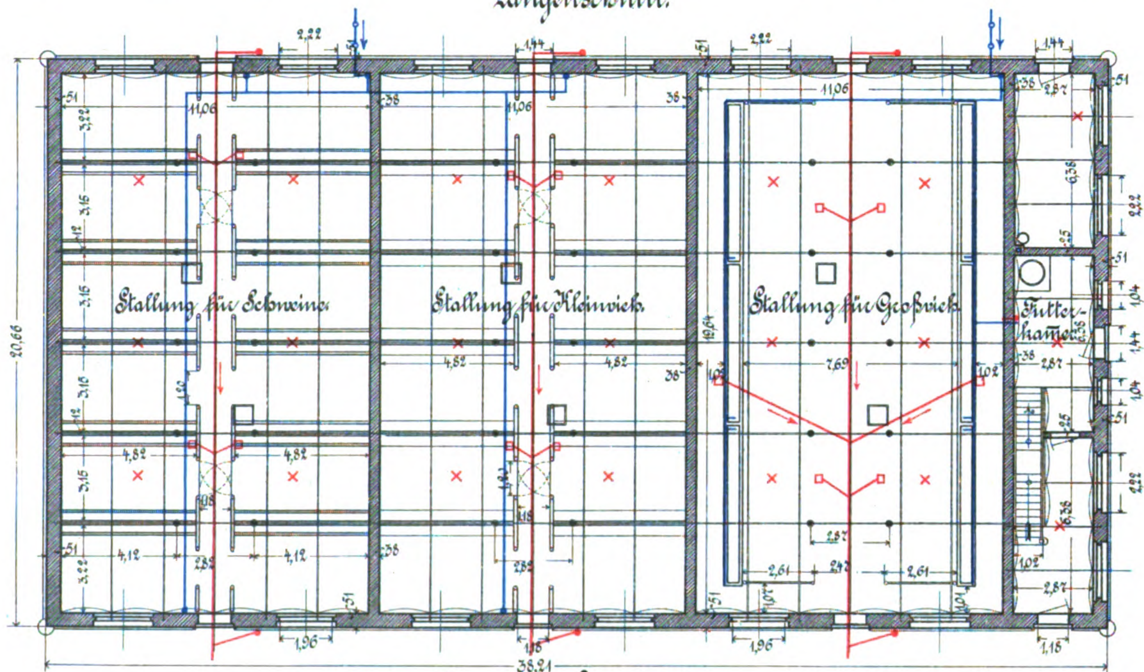
Giebelansicht.



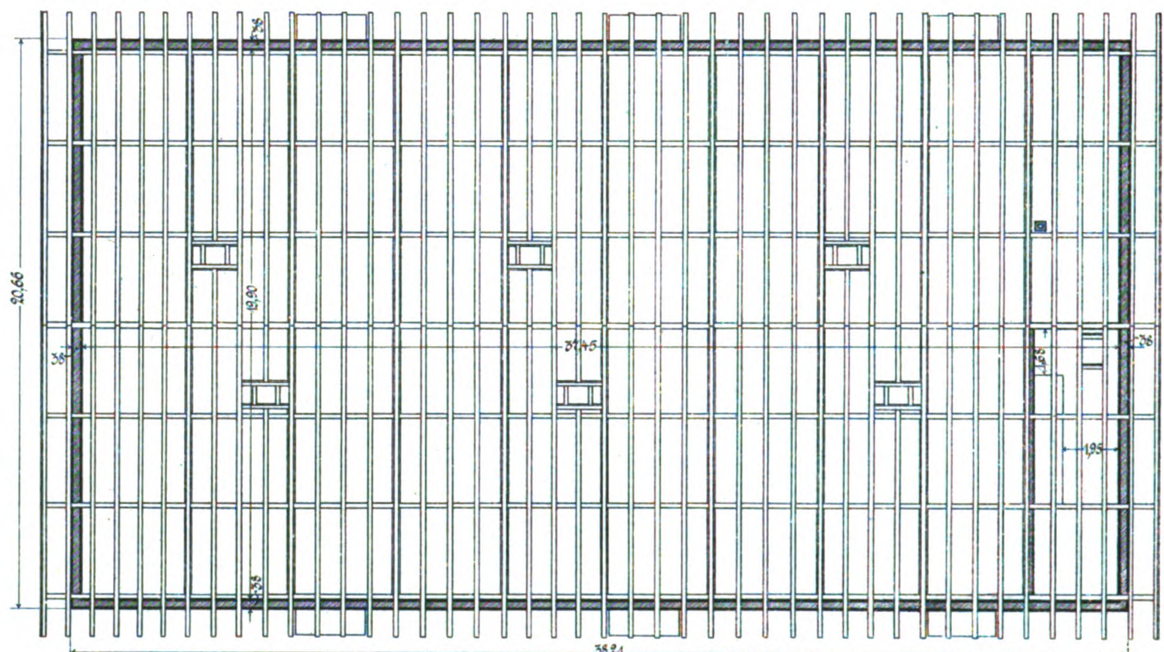
Längenschnitt.



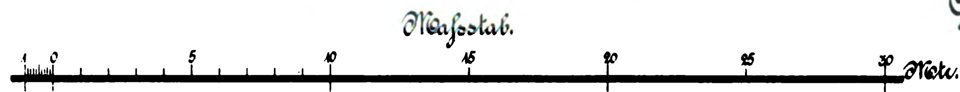
Längenansicht.



Grundriß - Erdgeschoß.



Grundriß - Dachgespärre.



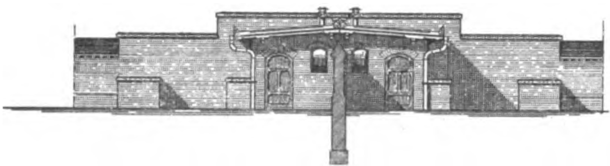
—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
×	Glühlampen.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

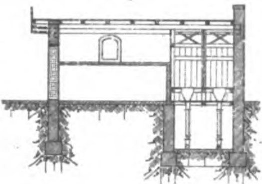
Ueberständerhof

Abortgebäude und Düngergrube.

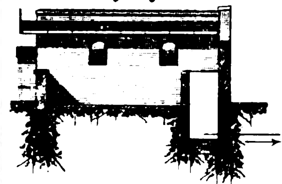
Vorderansicht.



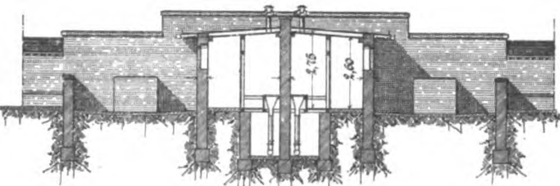
Querschnitt durch das Abortgebäude.



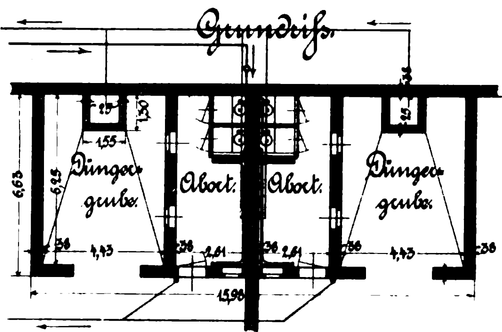
Querschnitt durch die Düngergrube.



Längenschnitt.

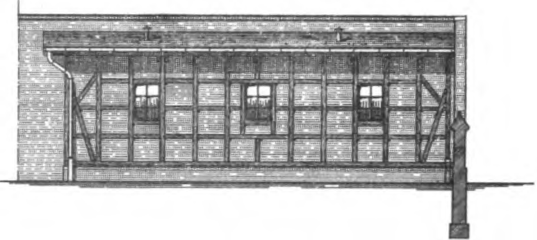


Grundriss.

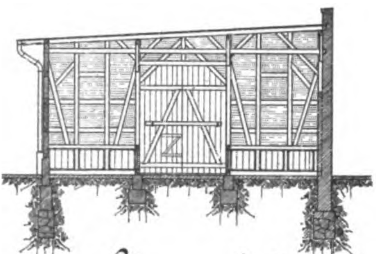


Futterschuppen.

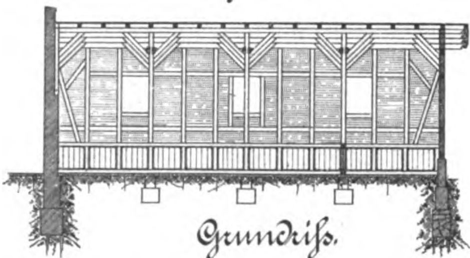
Vorderansicht.



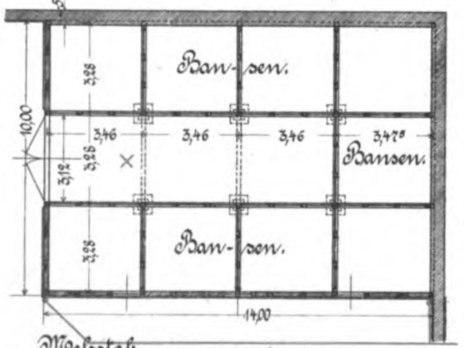
Querschnitt.

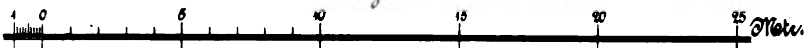


Längenschnitt.



Grundriss.

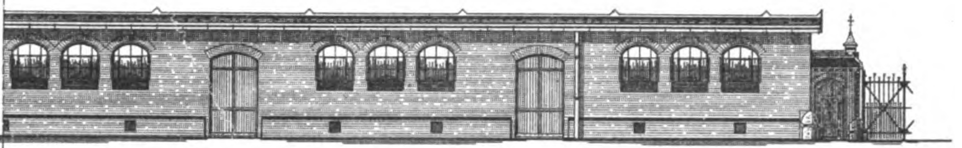




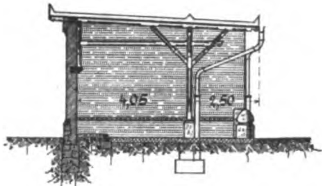
Pferdestall und Wagenschuppen.

Blatt 25.

Halle Pferdestallansicht.



Querschnitt d. d. Schuppen.

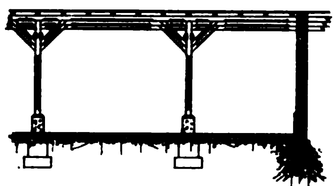


Giebelansicht d. Pferdestalles.

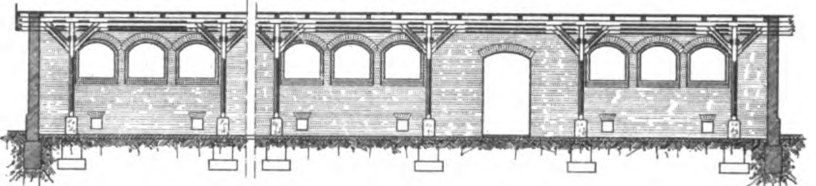


Querschnitt d. Pferdestalles.

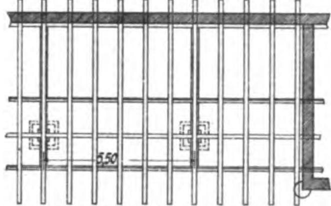
Theillängenschnitt d. Schuppens.



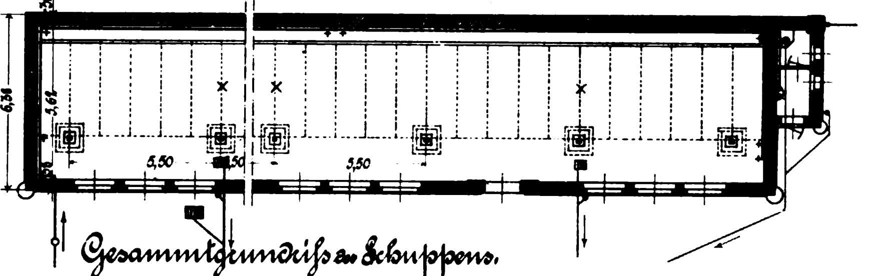
Theillängenschnitt d. Pferdestalles.



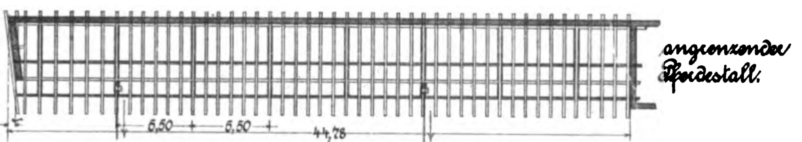
Theilgrundriss d. Schuppens.



Theilgrundriss d. Pferdestalles.

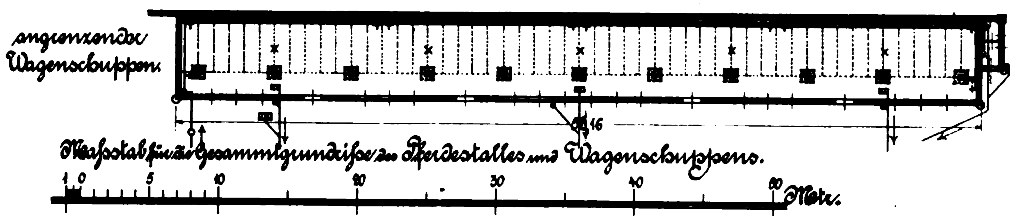


Gesammtgrundriss d. Schuppens.



—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
×	Glühlampen.

Gesammtgrundriss d. Pferdestalles.



Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

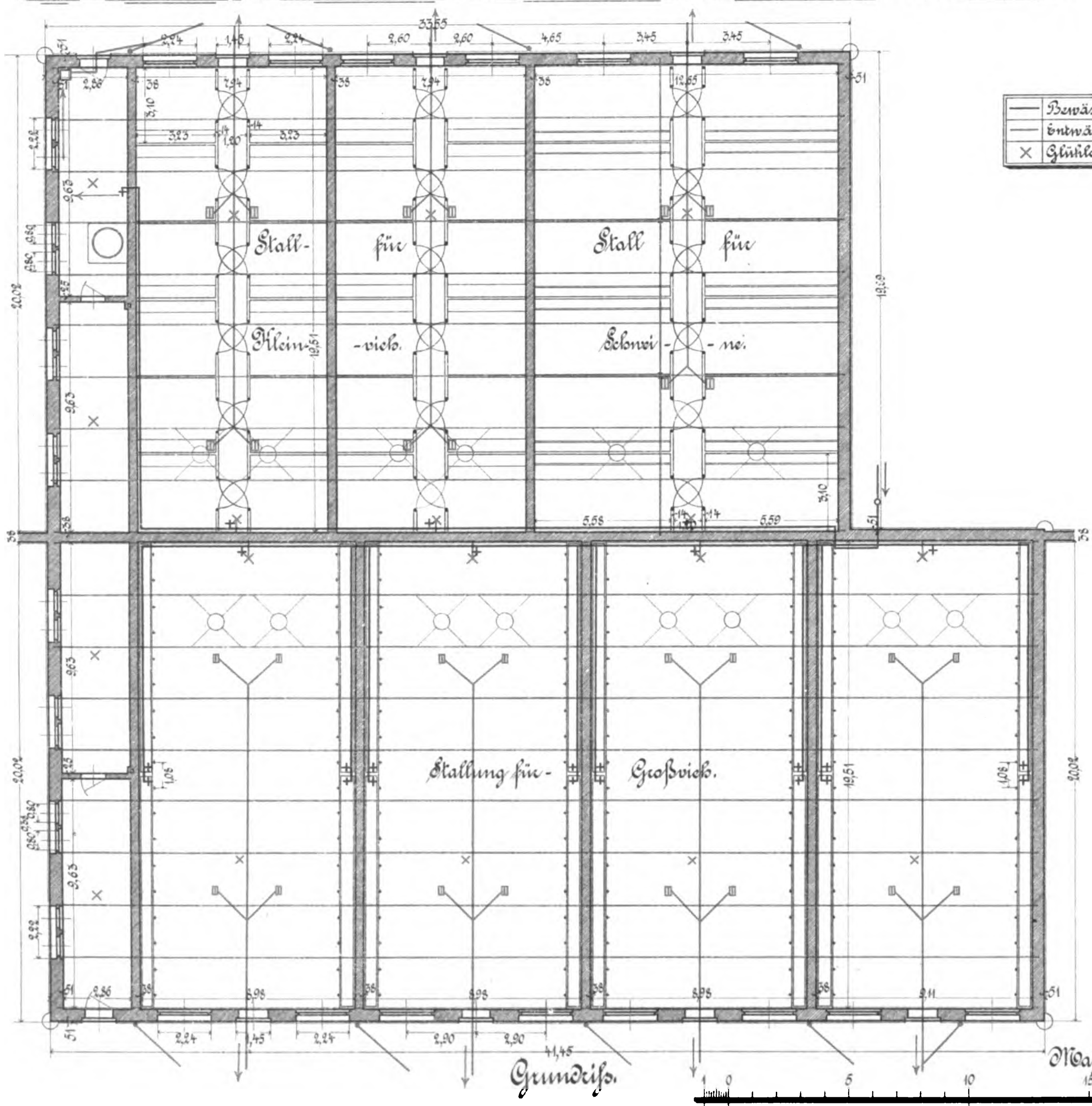
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

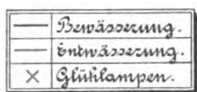


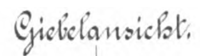
Ueberständerhof.

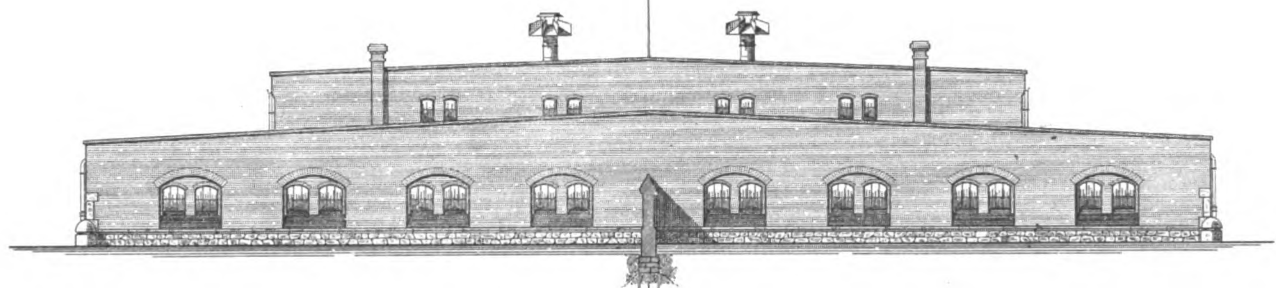
Blatt 26.

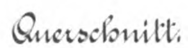
Längenansicht.

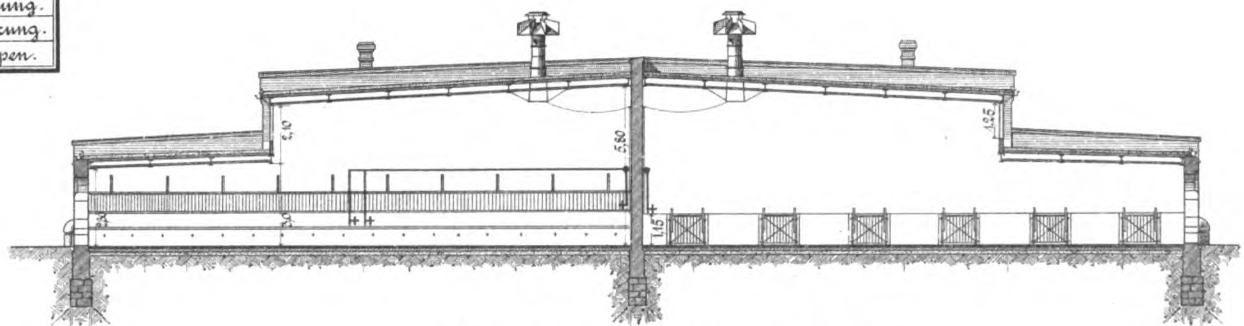


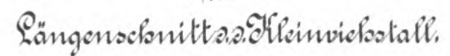


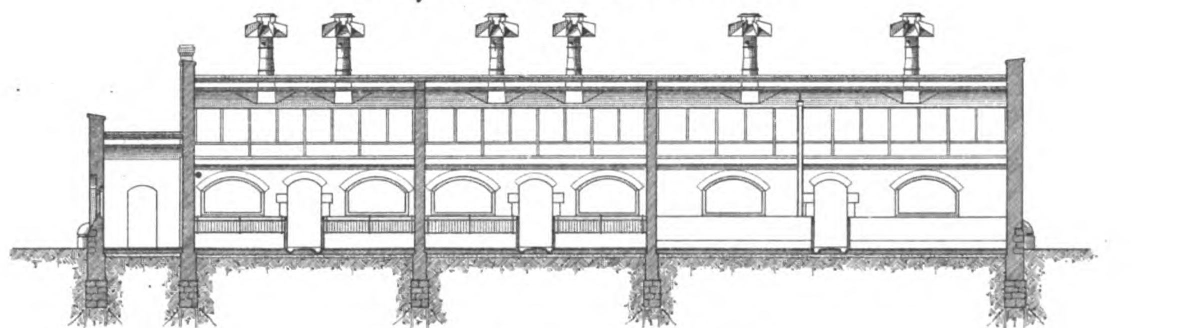




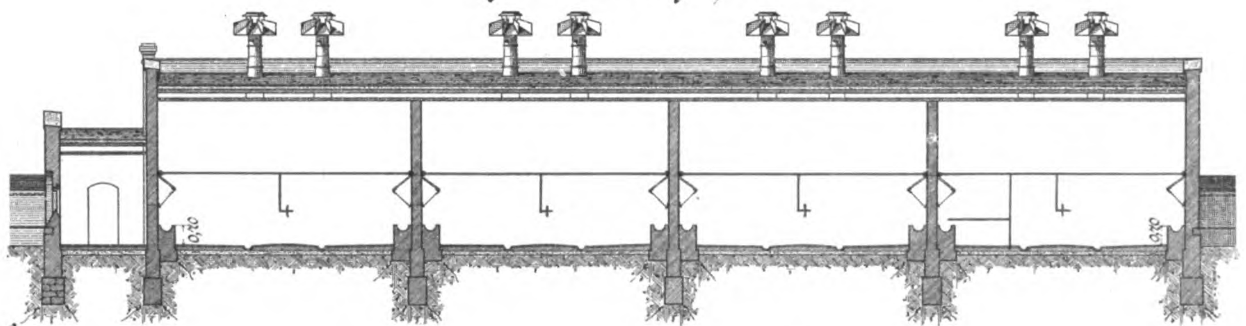








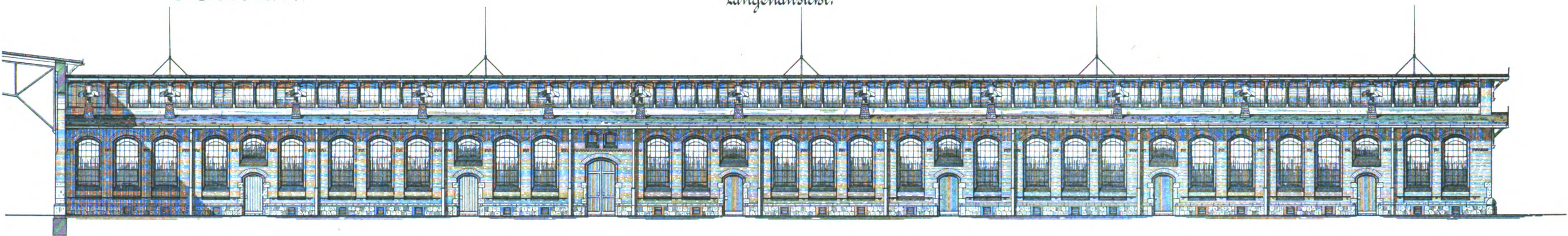






Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Schlachthalle für Großvieh.



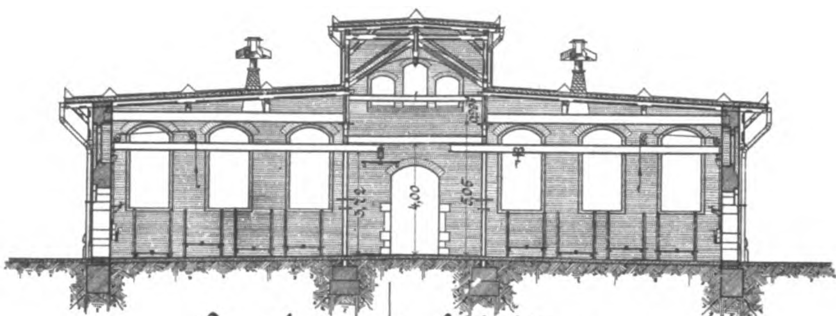
Photolithographie Bogdan Gisevus, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

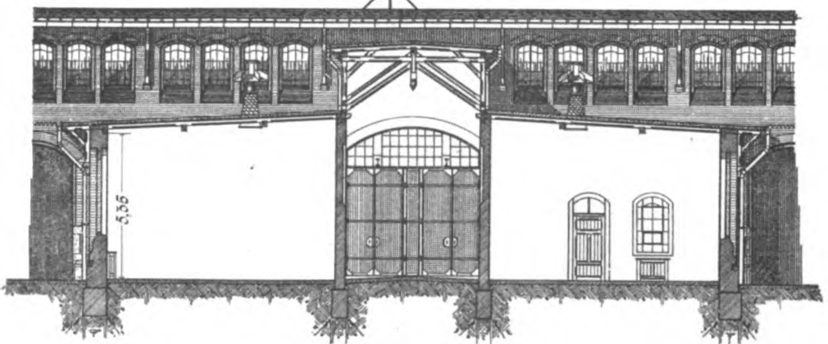
Schlachthalle für Großvieh.



Giebelansicht.



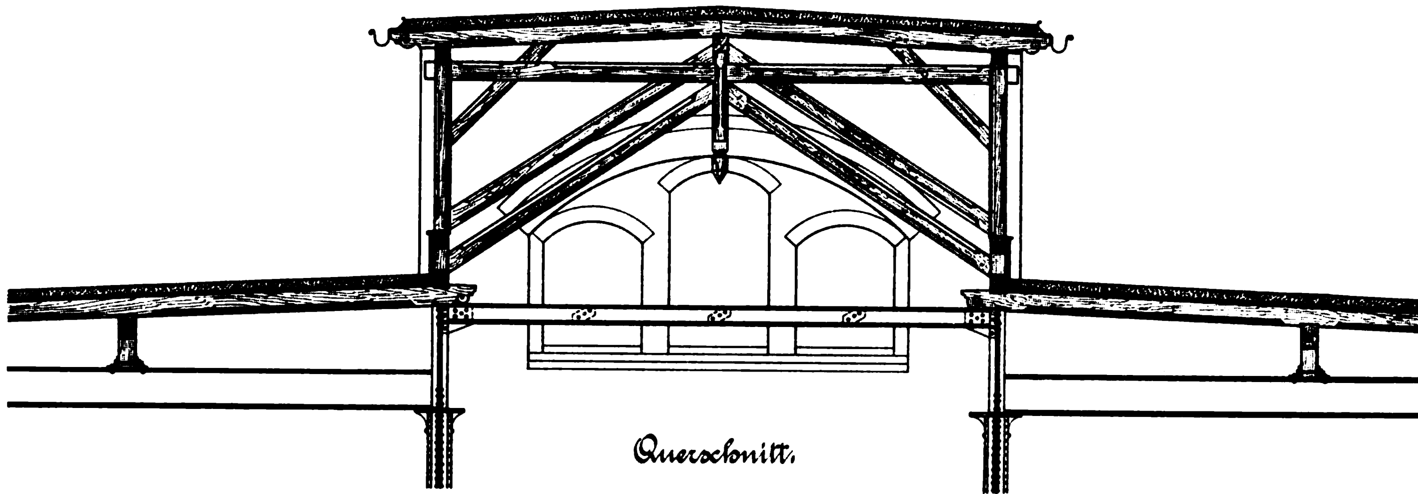
Querschnitt durch den Schlachtraum.



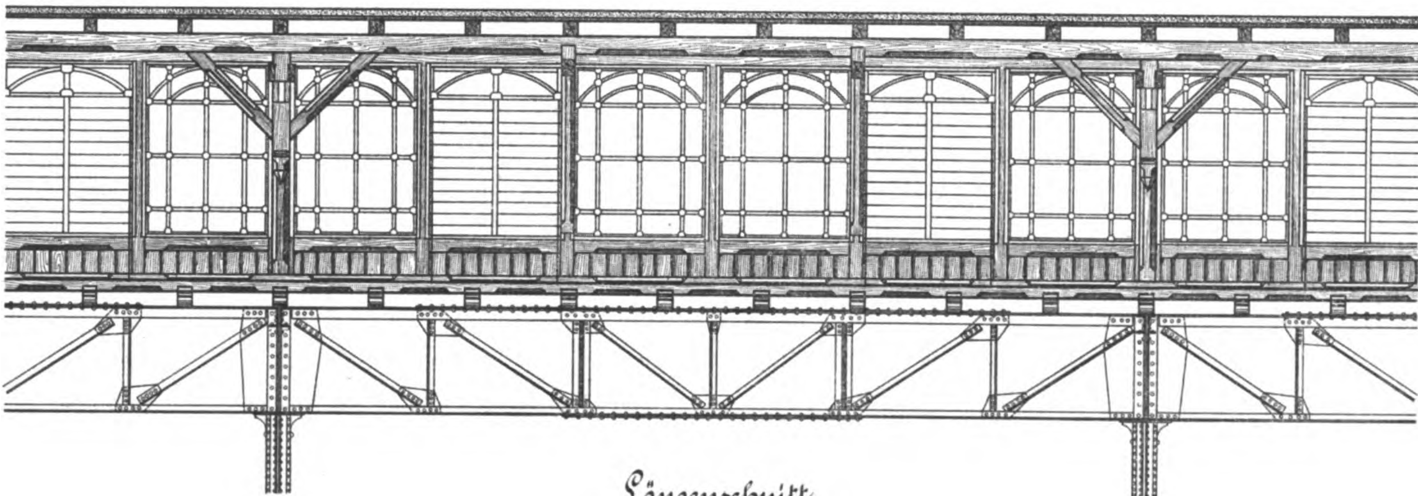
Querschnitt durch die Nebenräume.



Detail der Dachlaterne.



Querschnitt.



Längenschnitt.



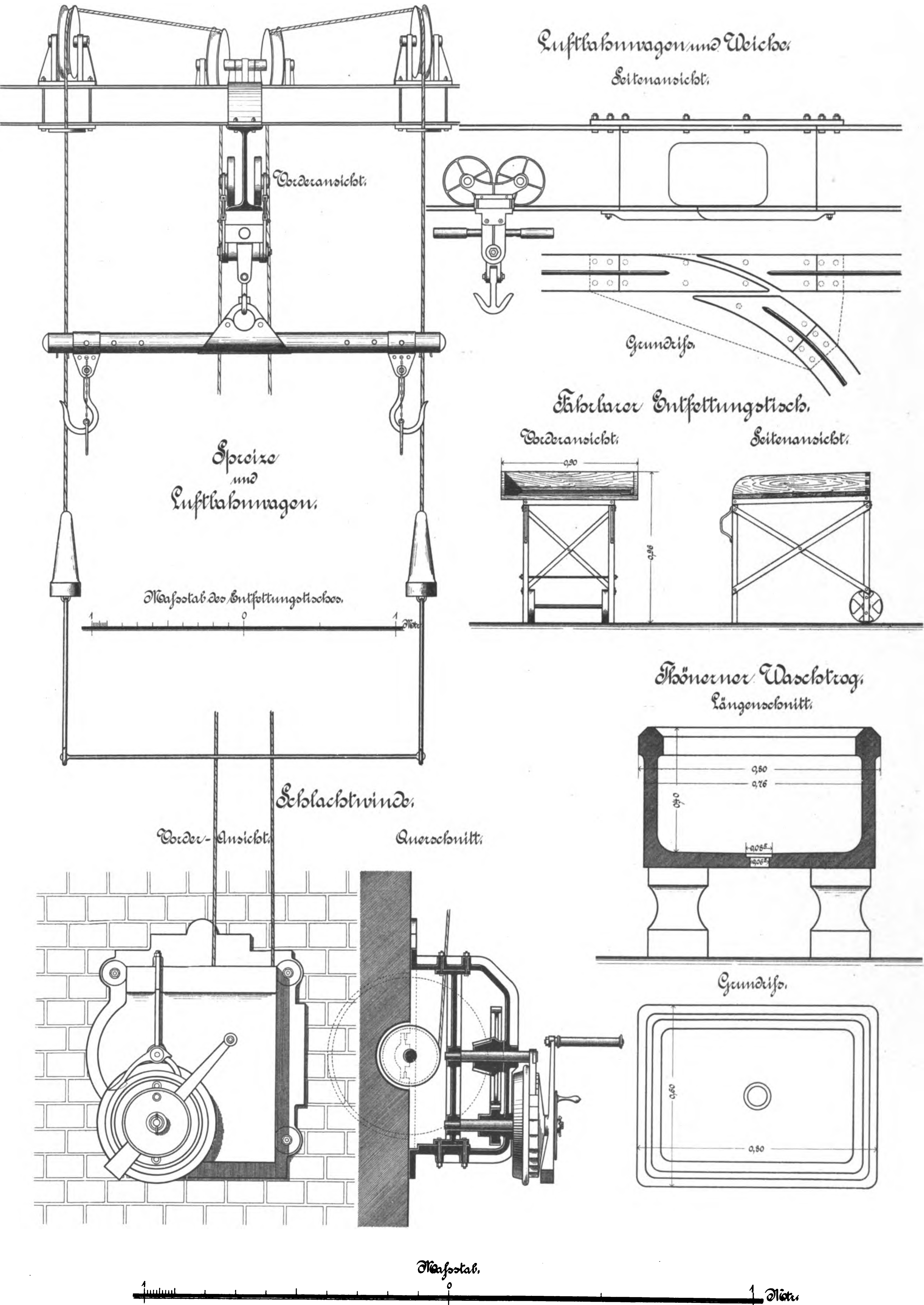
Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Blatt 29.

Schlachthalle für Grossvieh.

Details der maschinellen Anlagen.



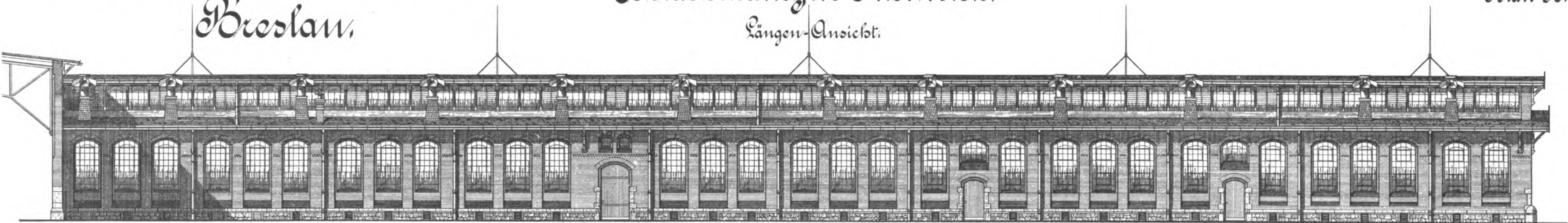
Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Schlachthalle für Kleinvieh.

Blatt 30.

Längen-Ansicht.



Längenschnitt.

Grundriß.

Meisterstube. Tierarzt. Schlächter. Aborte. Gerätek. Schlachtstand. Brause Bad. Gesellenstube und Garderobe.

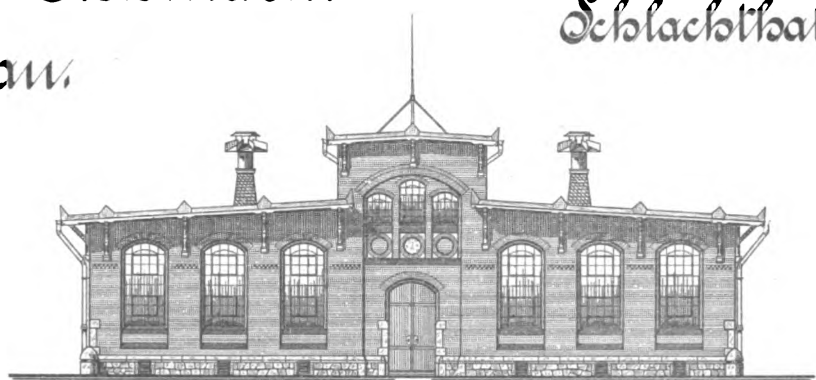
Maßstab. 1 0 5 10 15 20 25 30 Mtr.

—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
—	Dampfleitung.
—	Warmwasserleit.
◎	Bogenlampen.
×	Glühlampen.

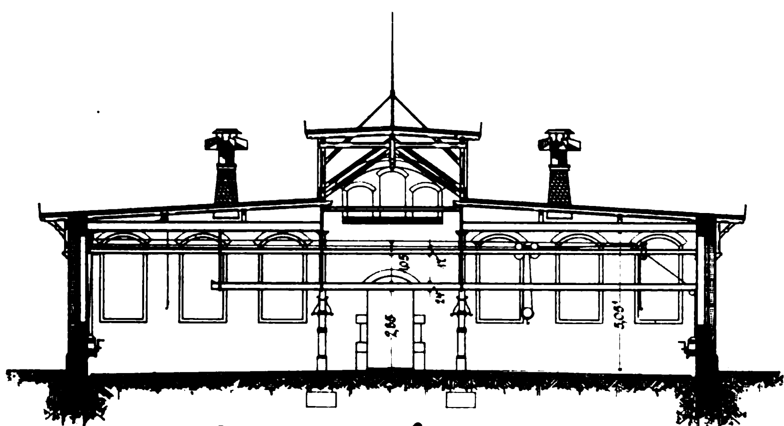
Photolithographie Bogdan Gisevus, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

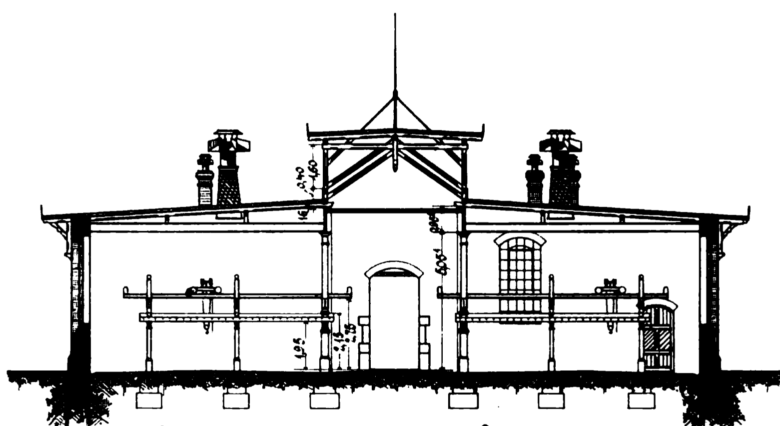
Schlachthalle für Kleinvieh.



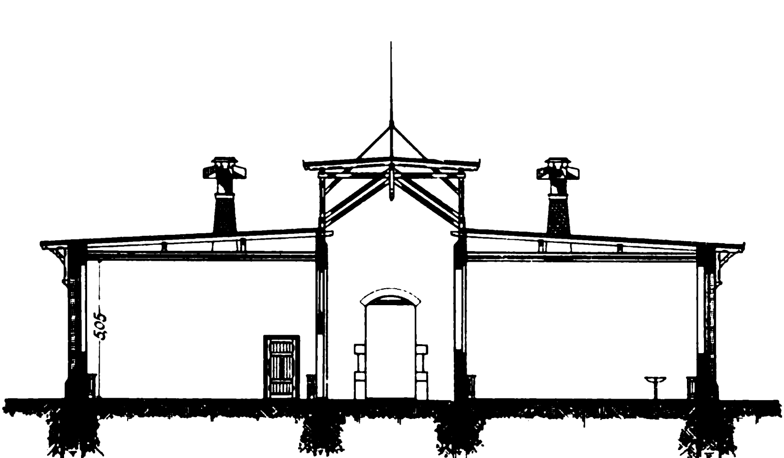
Giebel-Ansicht.



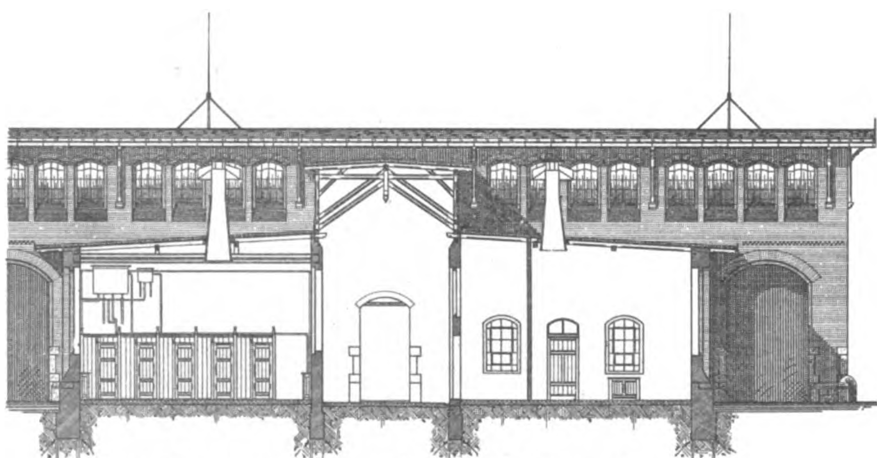
Querschnitt d. d. Schlächterstand.



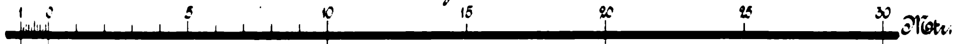
Querschnitt d. d. Kleinvieh-Schlachtstände.



Querschnitt d. d. Gesellen- und Meisterstube.

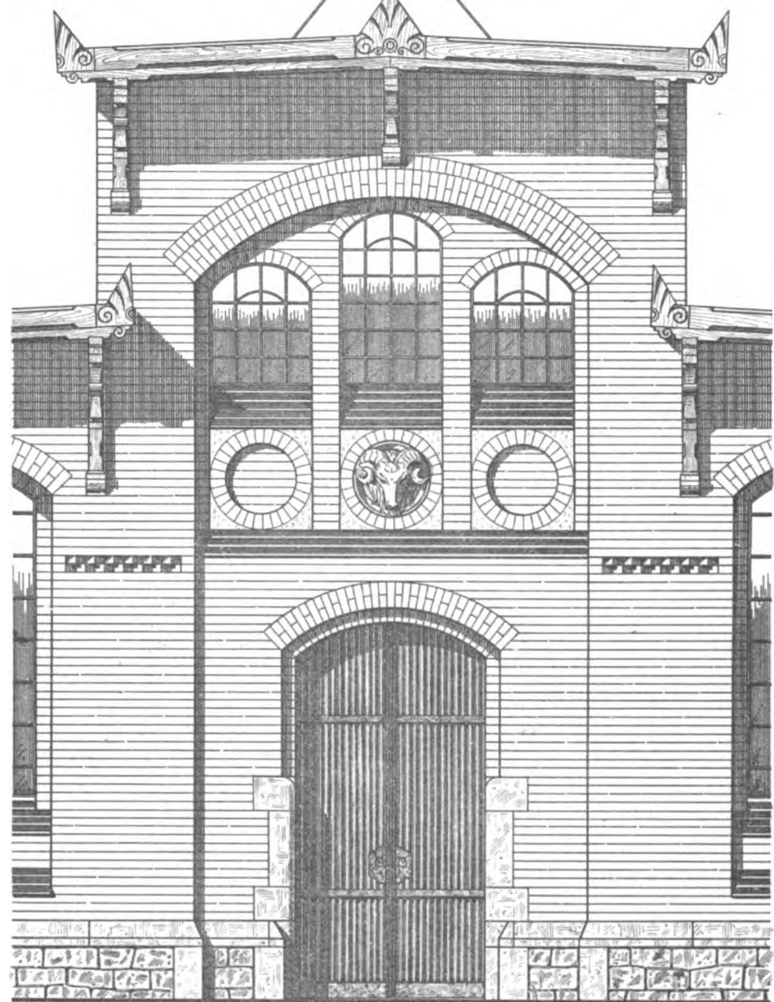


Querschnitt d. d. Brausebad und d. d. Abortanlage.



Detail der mittleren Giebel.

Groß- u. Kleinvieh-Schlachthalle.



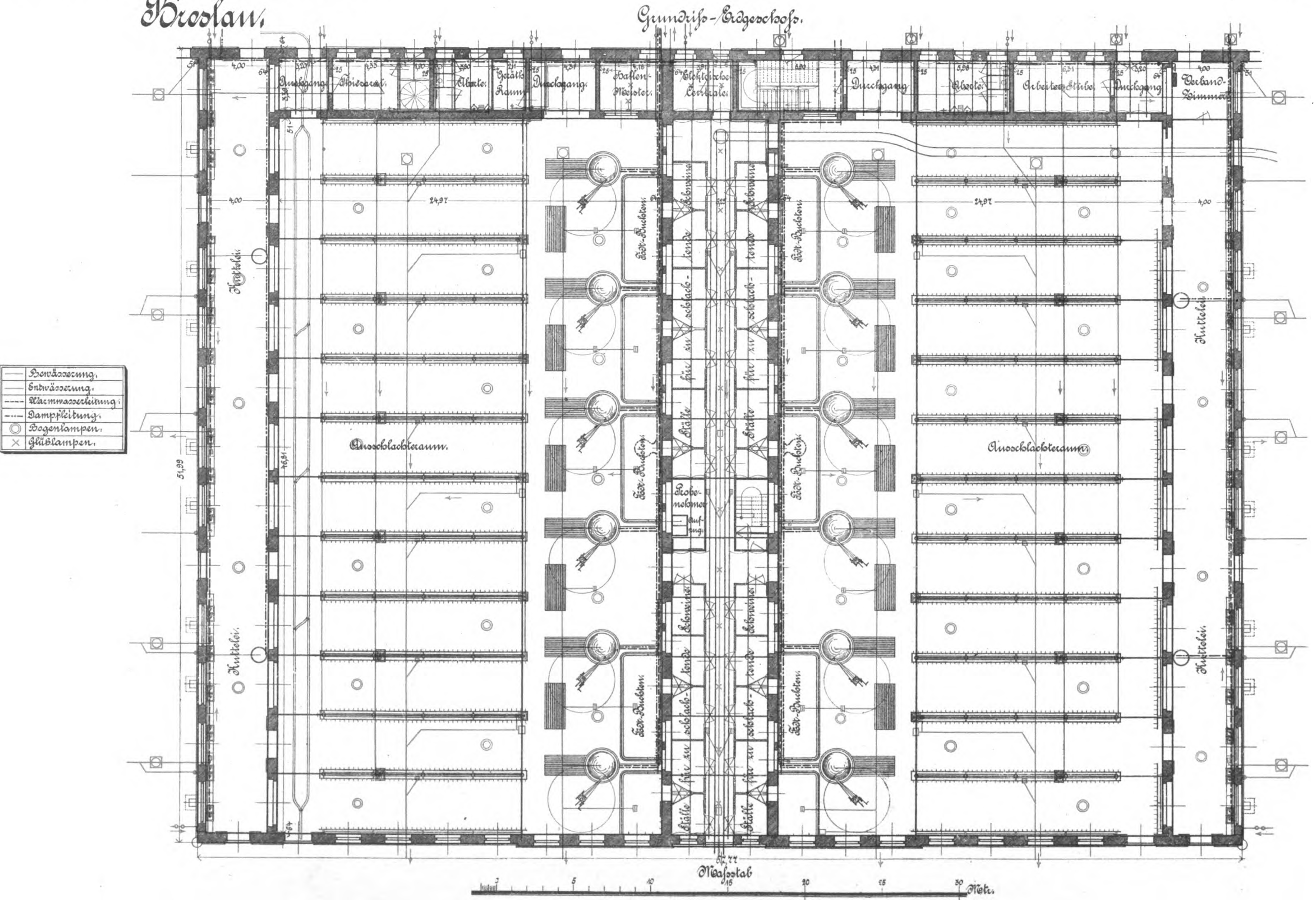


Photographie Druck ... Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Schlachthalle für Schweine.

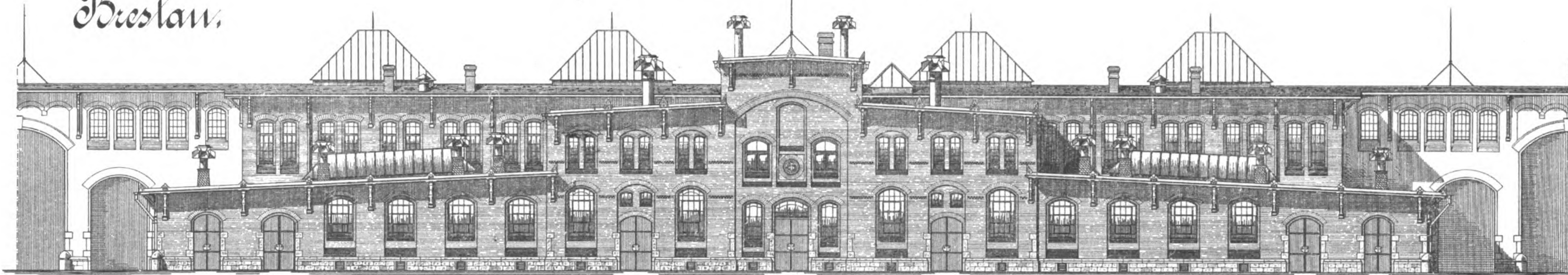
Grundriss-Erdgeschoss.



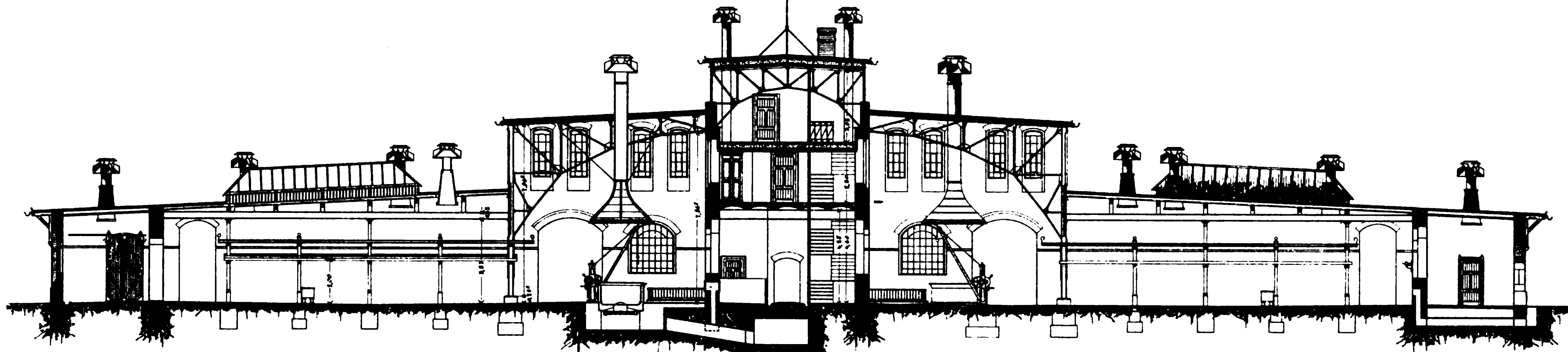
Photolithographie: Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

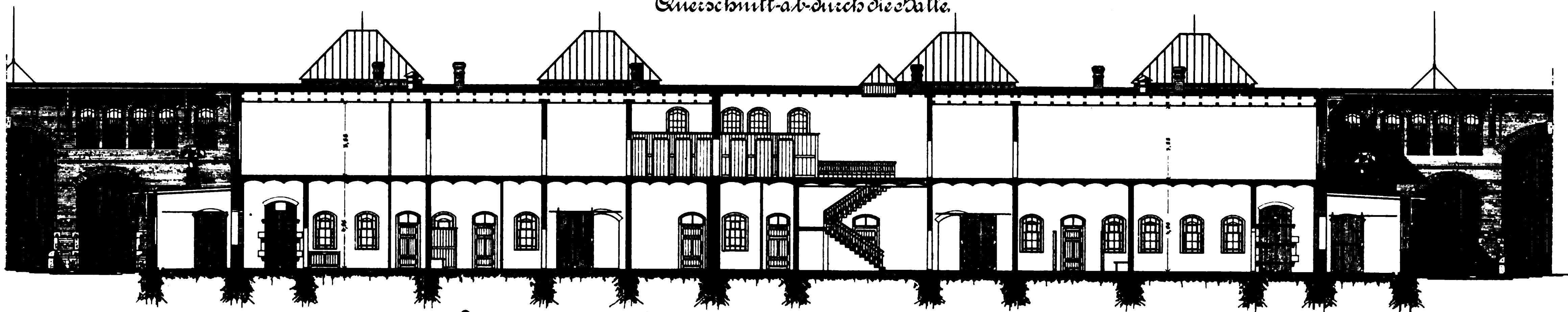
Schlachthalle für Schweine.



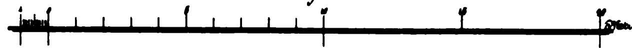
Giebelansicht.



Querschnitt-ab-durch die Halle.

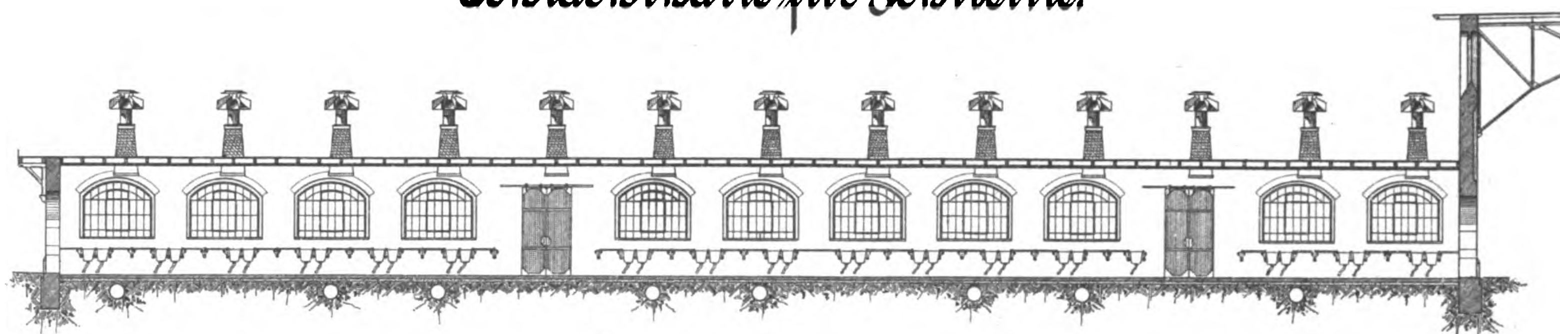


Querschnitt-cd-durch sämmtliche, an der Verbindungshalle liegenden Nebenräume.

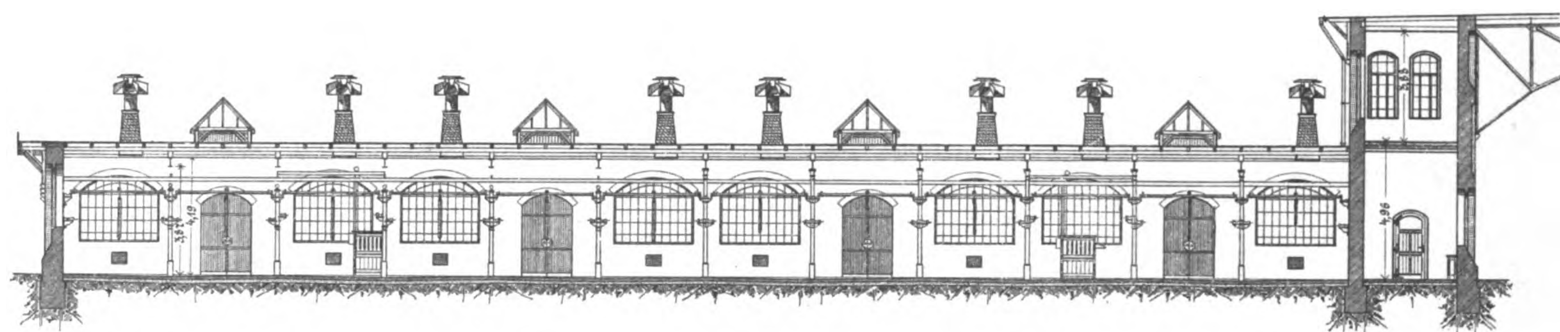


Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

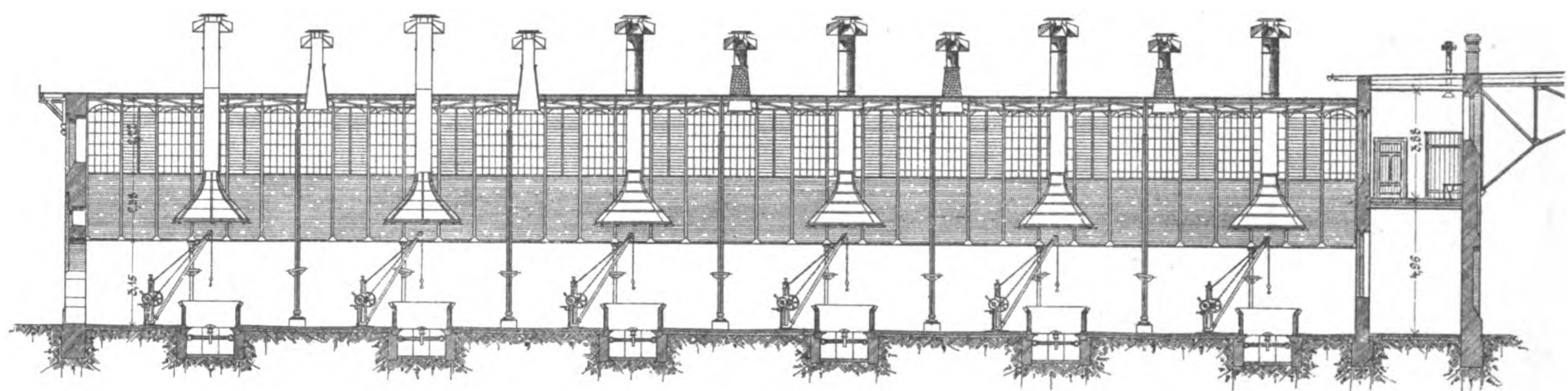
Schlachthalle für Schweine.



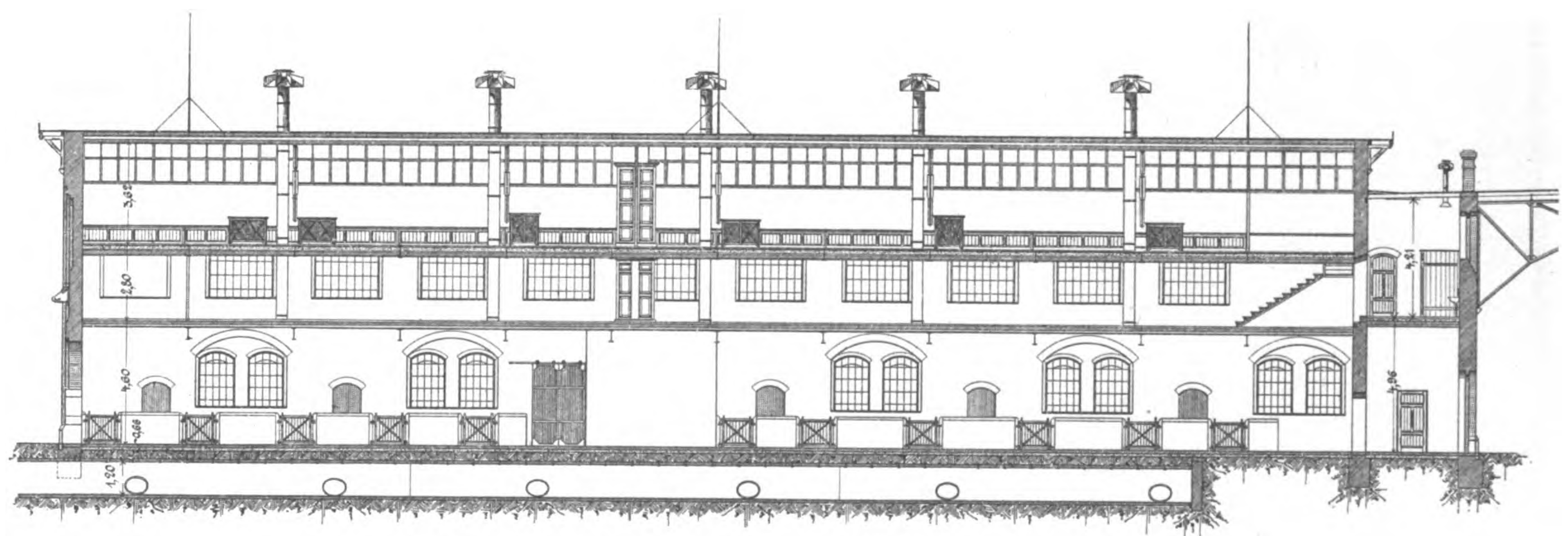
Längenschnitt d. d. Kuttelei.



Längenschnitt d. d. Ausschlachteraum.



Längenschnitt d. d. Brühraum.



Längenschnitt d. d. Mittelbau.

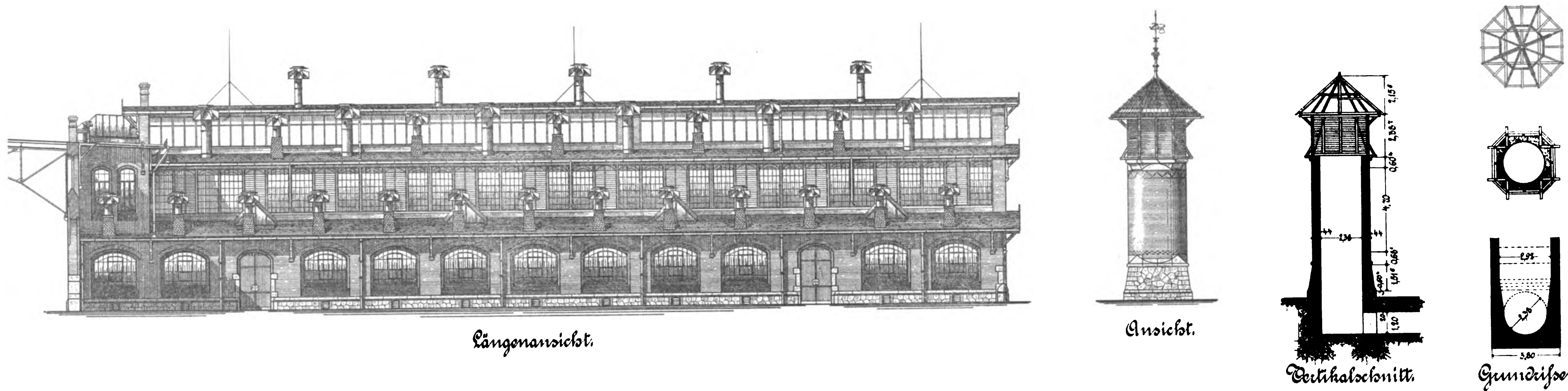
Maßstab.



Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

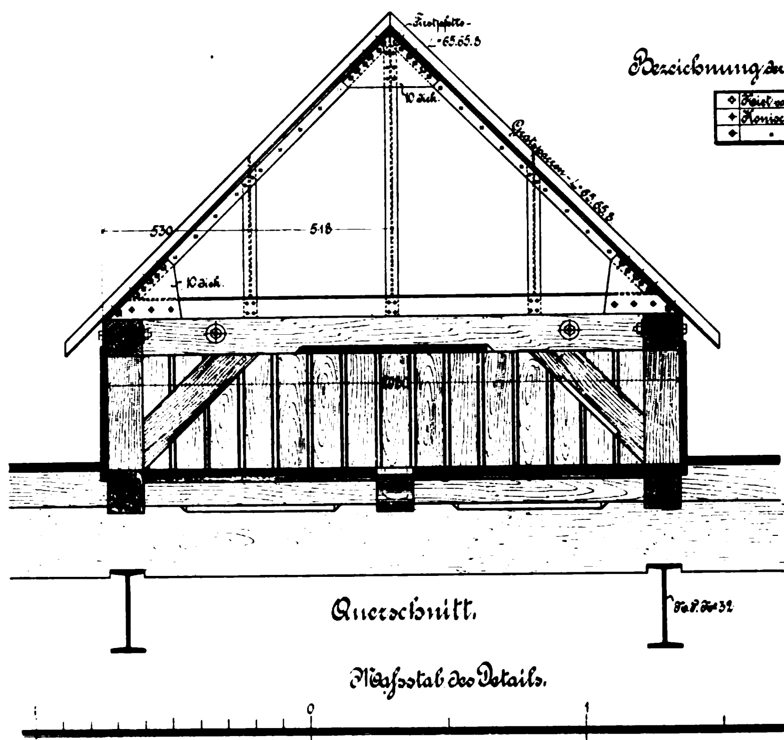
Schlachthalle für Schweine.

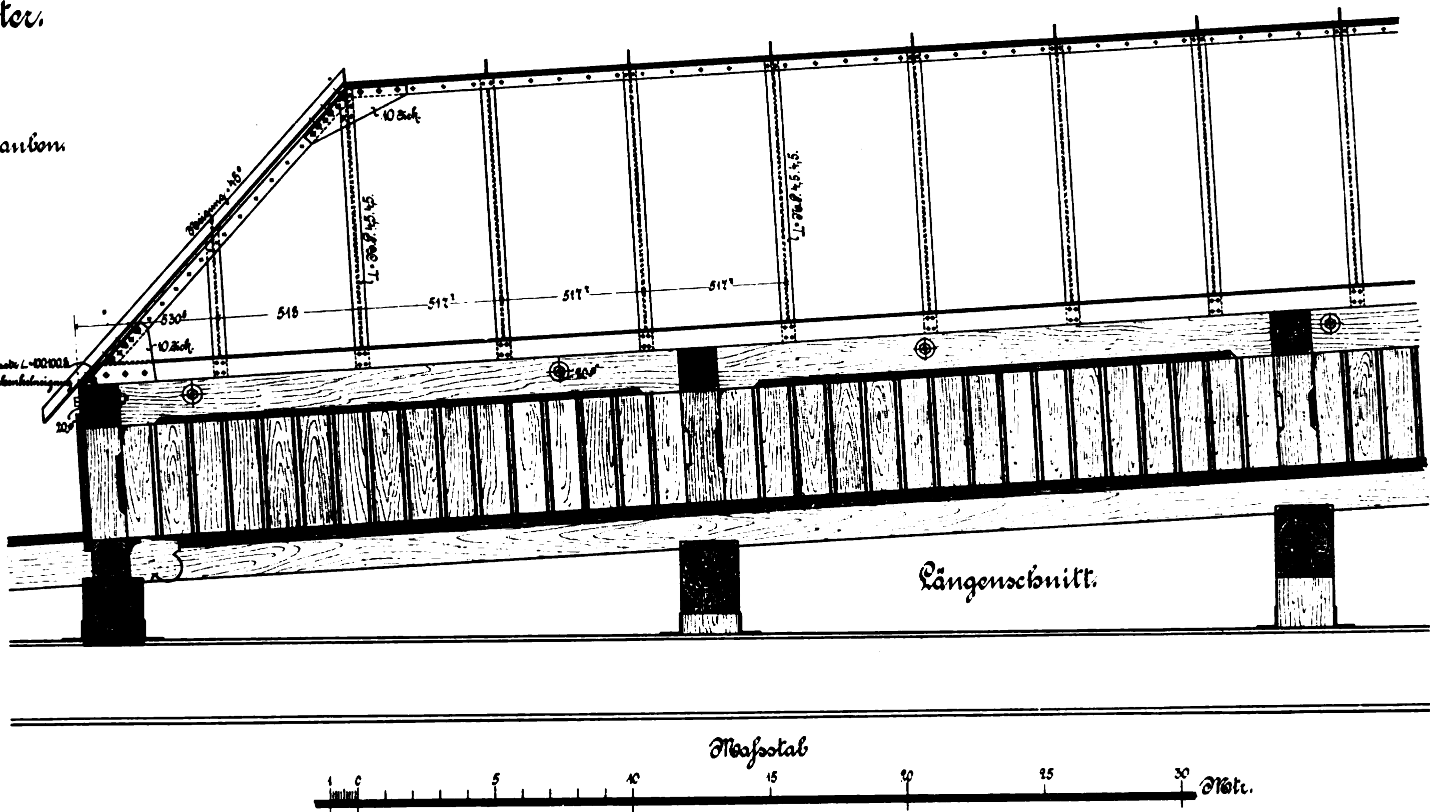

Längenansicht.

Luftzuführungs-Schlot.

Ansicht. Vertikalschnitt. Grundrisse.

Detail der Oberlichter.

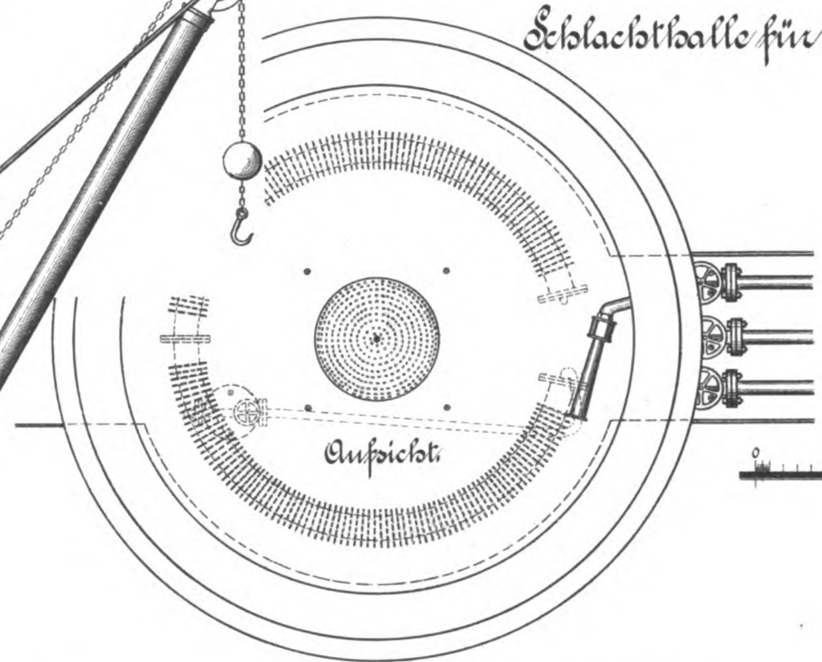


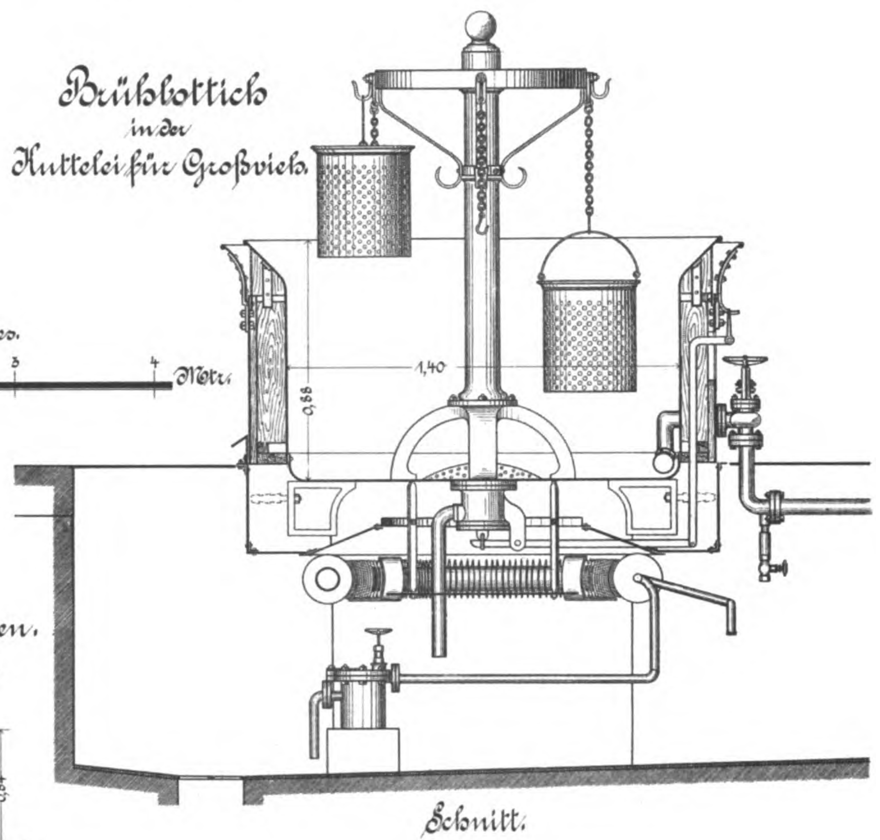


Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Details der maschinellen Anlagen in der Schlachthalle für Schweine und Kuttelei für Großvieh.

Drehkrahn in der Schlachthalle für Schweine. Ansicht.

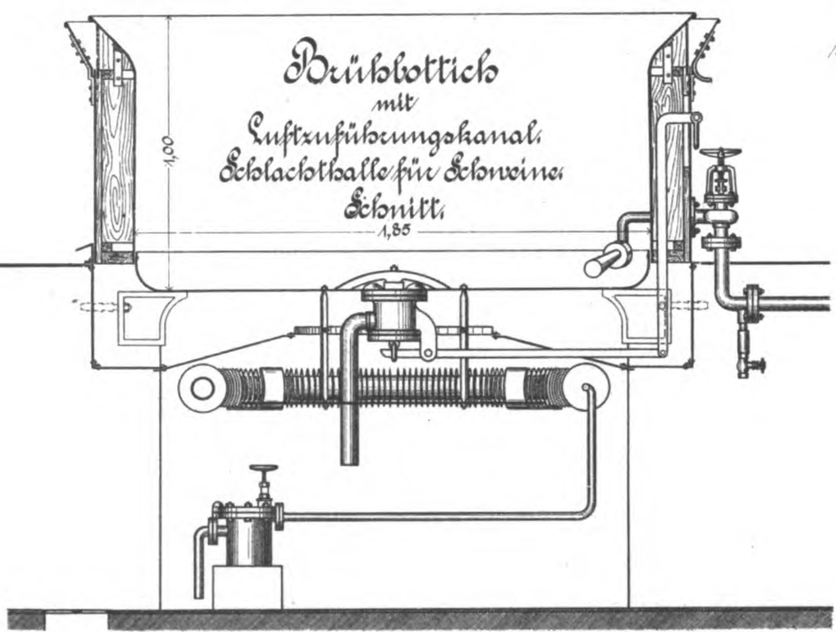




Brühbottich in der Kuttelei für Großvieh. Schnitt.

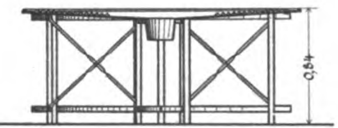
Maßstab des Wampentisches.

0 1 2 3 4 Meter

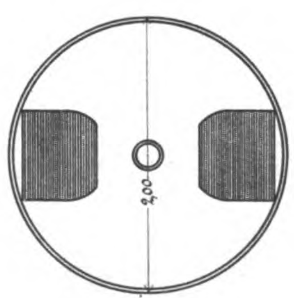


Brühbottich mit Luftzuführungskanal. Schlachthalle für Schweine. Schnitt.

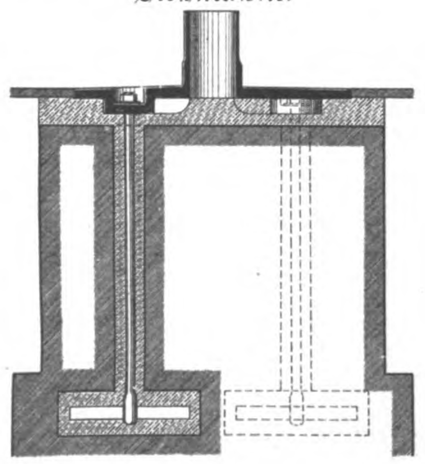
Tisch zum Abschaben der Wampen. Kuttelei für Großvieh.



Schnitt.



Aufsicht.

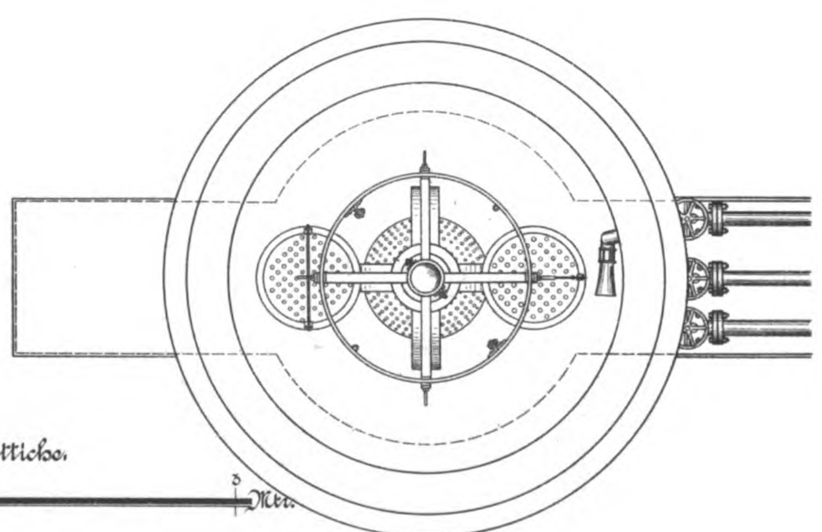


Fundament-Querschnitt des Drehkrahns.

Grundriß des Drehkrahn-Auflagers.

Maßstab des Drehkrahns und der Brühbottiche.

0 1 2 3 Meter



Aufsicht.

Photolithographie Boglan Gisevius, Berlin W.

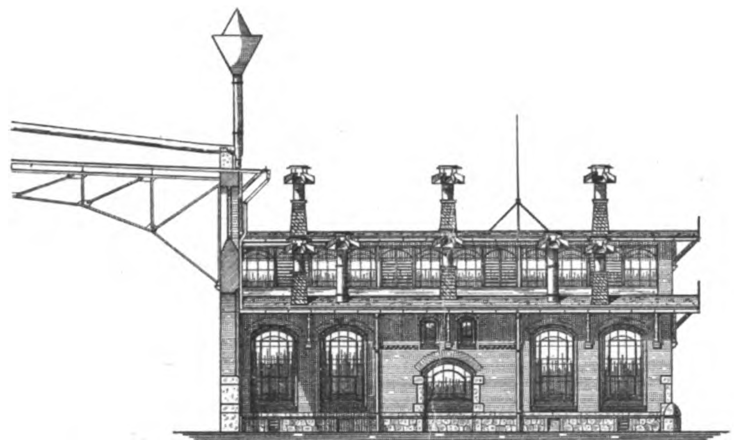
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Grossviehkuttelei.

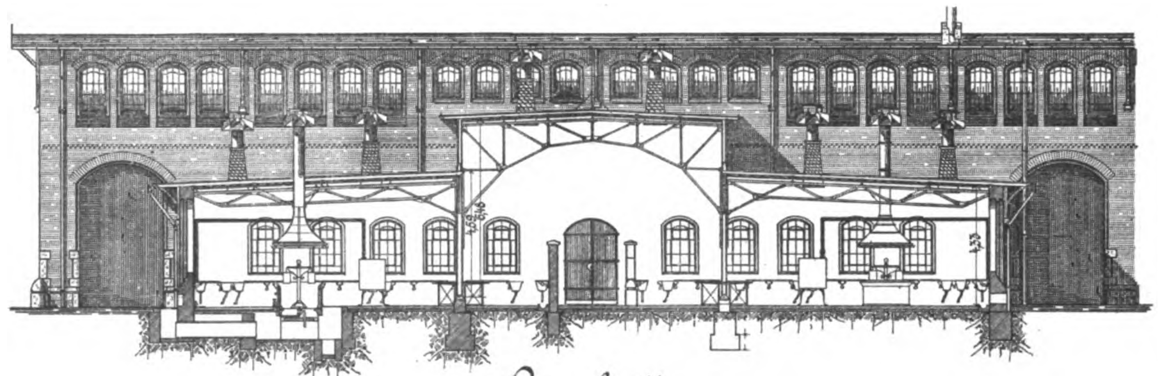
Blatt 37.



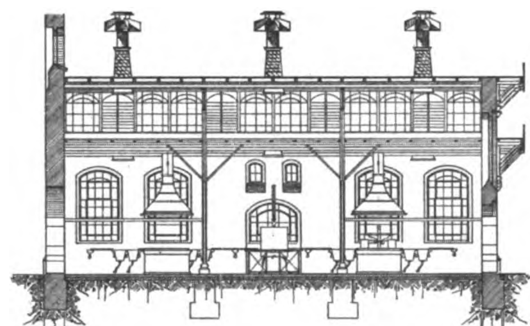
Giebelansicht.



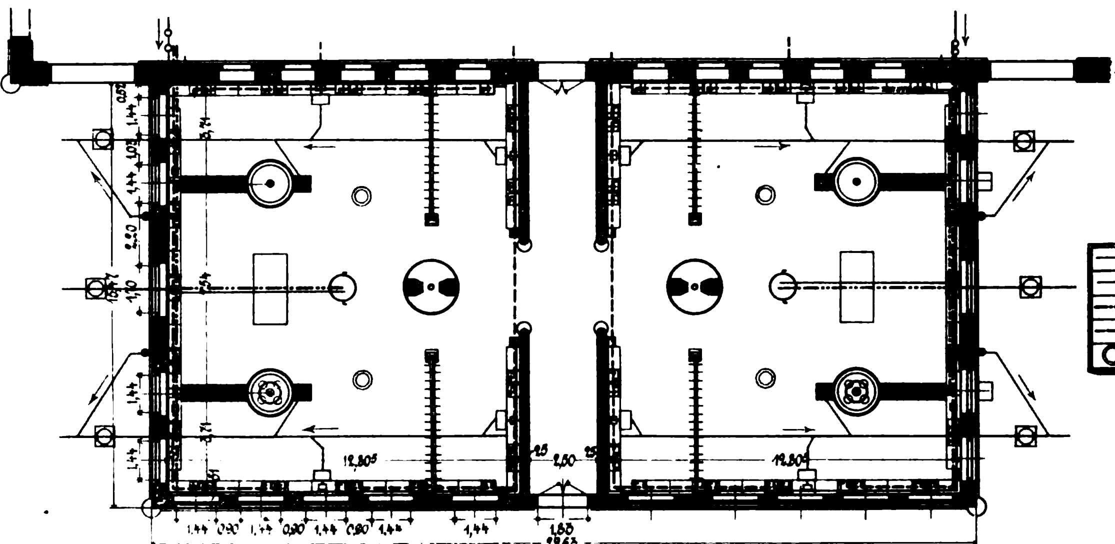
Seitenansicht.



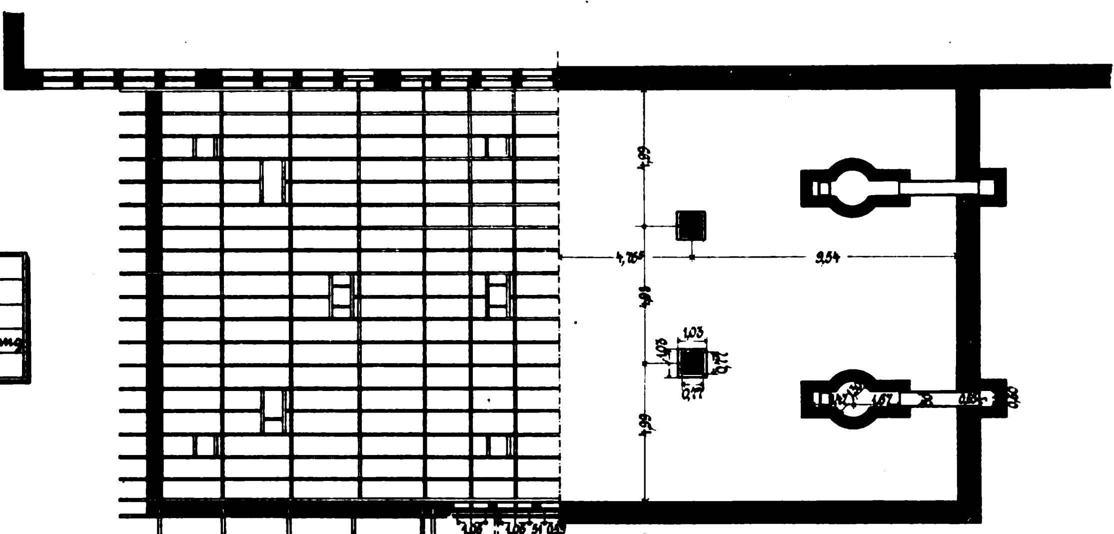
Querschnitt.



Längenschnitt.



Grundriss - Erdgeschoss.



Dachgespärre -Grundriss- Ventilationseinrichtungen unter dem Fussboden.

Maßstab.

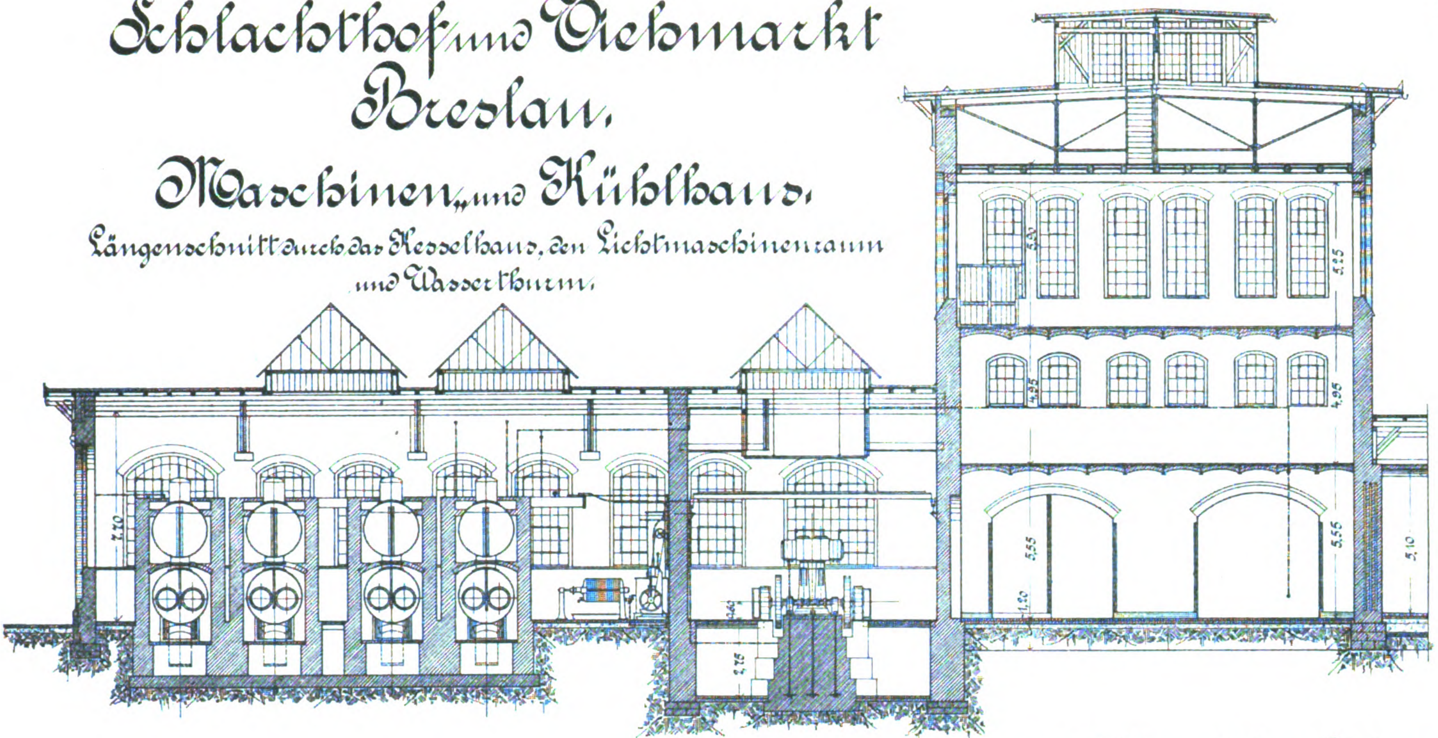


Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

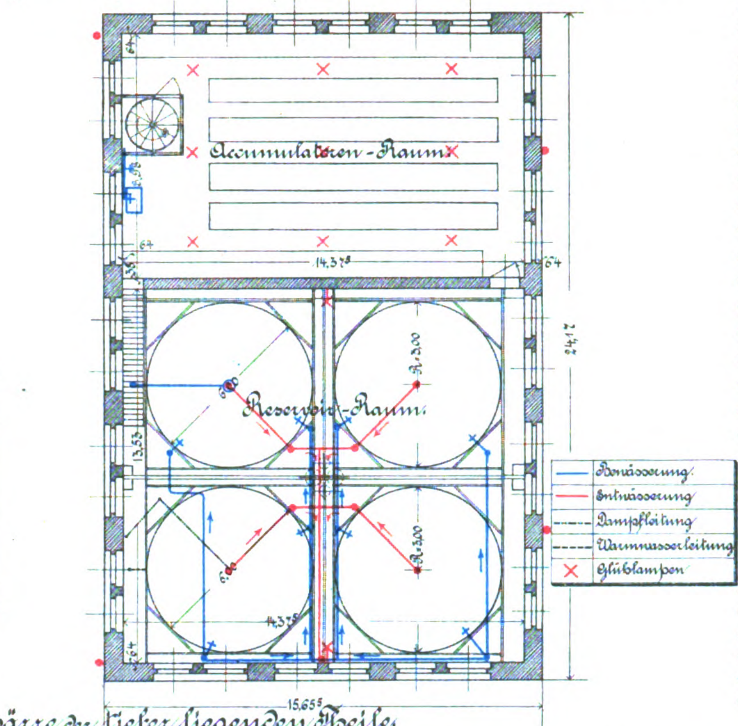
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Maschinen- und Kühlhaus.

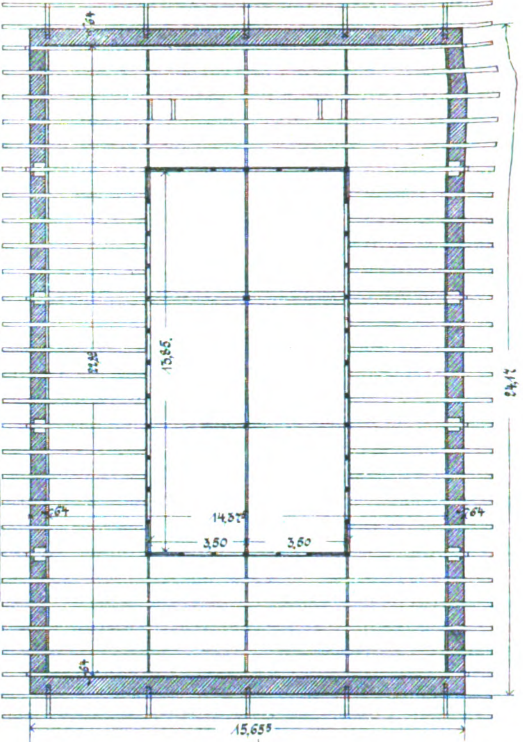
Längenschnitt durch das Kesselhaus, den Lichtmaschinenraum und Wasserthurm.



Grundriss des Wasserthurmes in Höhe der Reservoire.



Dachgespärre des Wasserthurmes.



Grundriss I. Obergeschoss mit Dachgespärre der tiefer liegenden Theile.

Kesselraum.

Lichtmaschinen-Raum.

Maschinen-Raum.

Reparatur-Werkstatt.

Lagerraum.

Eisgeneratoren-Raum.

Vorkühlraum für Grossvieh.

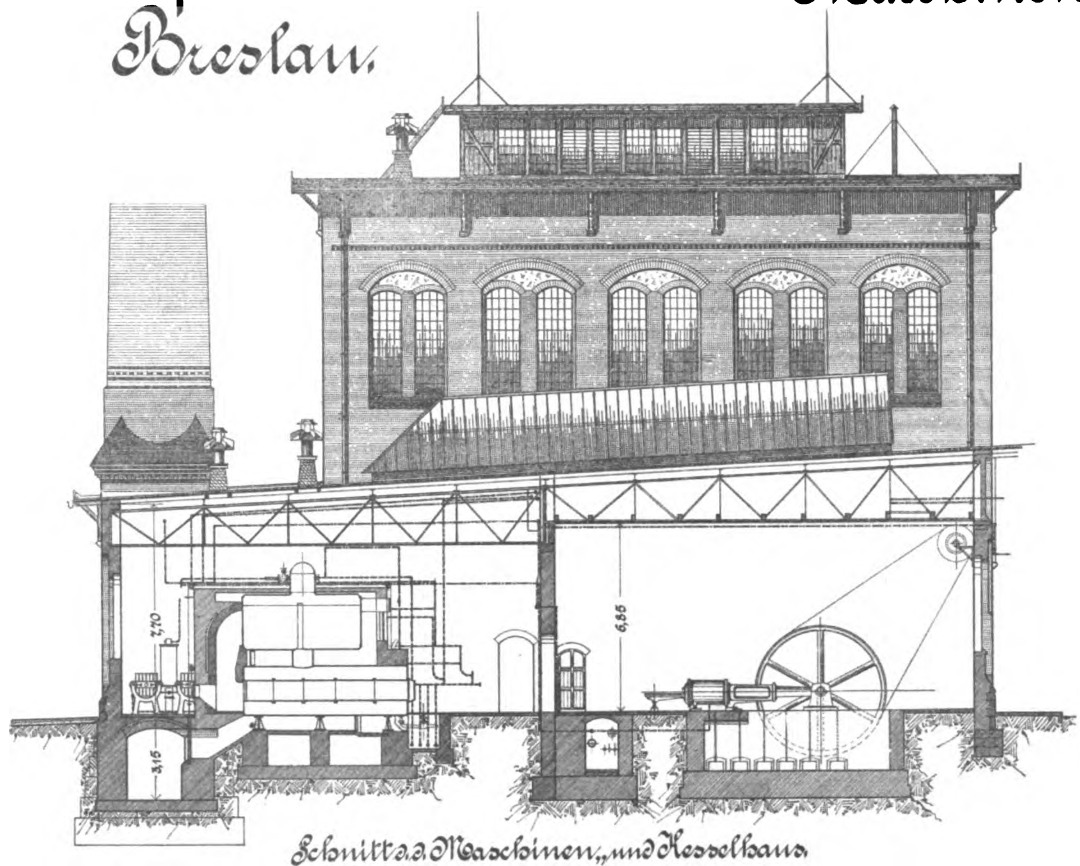
Kühlluft-Apparaten-Raum.

Maasstab. 1 0 5 10 15 20 25 30 Meter.

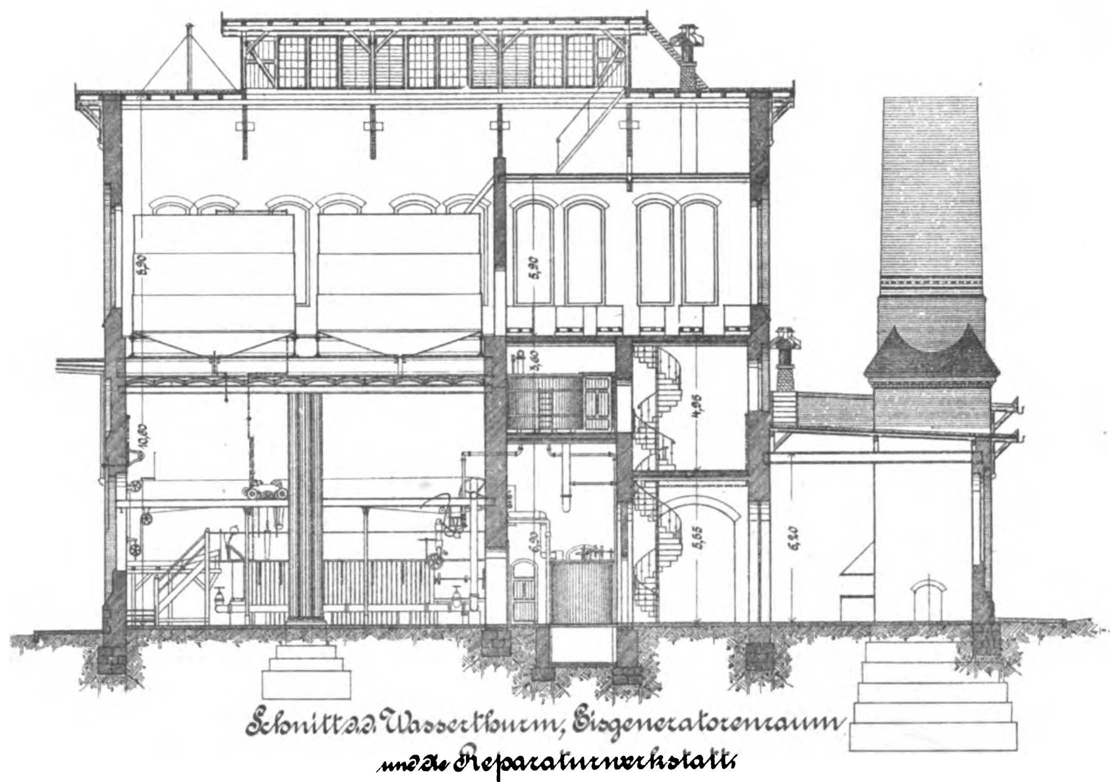
Photolithographie Bogdan Gisevius Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Maschinen- und Kühlhaus.

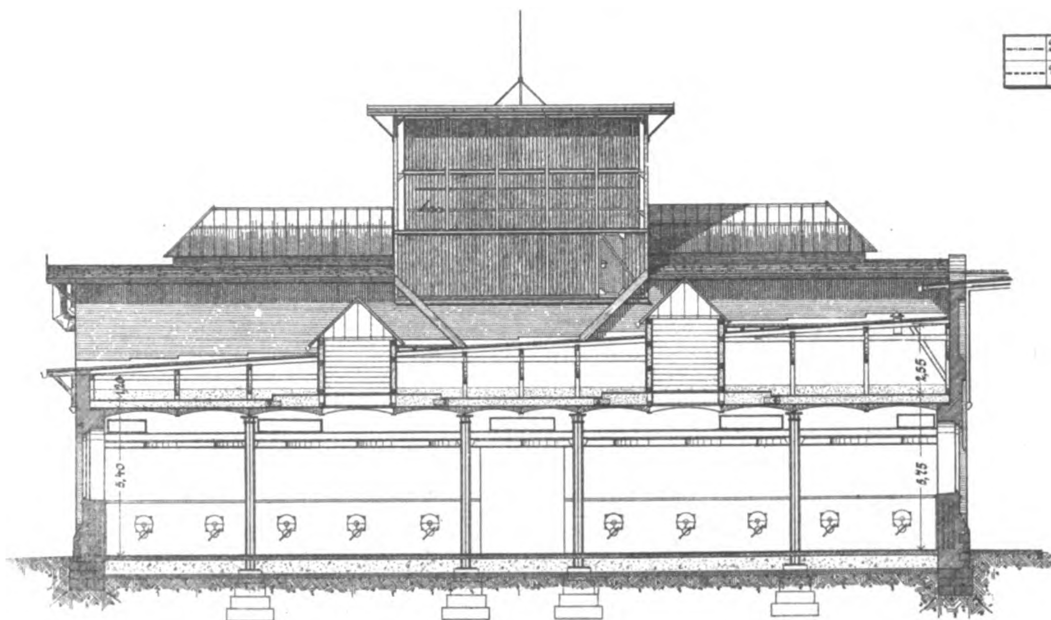


Schnitt a.d. Maschinen- und Kesselhaus.

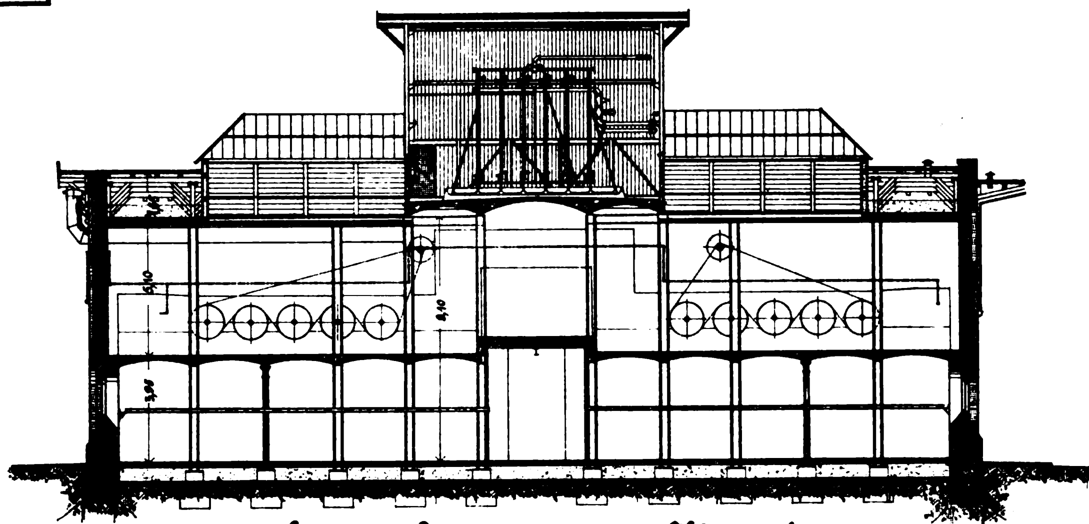


Schnitt a.d. Wasserthurm, Eisgeneratorenraum und die Reparaturwerkstatt.





Schnitt a.d. Vorkühlraum für Großvieh.



Schnitt a.d. Vorkühlraum für Kleinvieh, Raum für Kühlluftmaschinen und Berieselungskondensator.

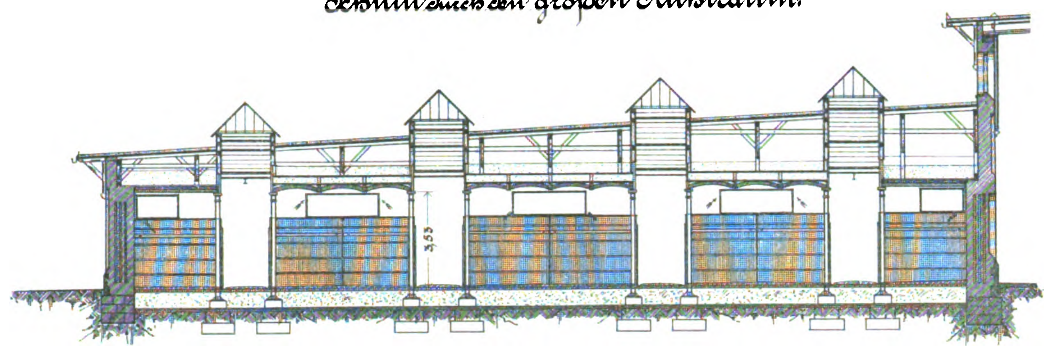
Maßstab. 0 5 10 15 20 25 30 Meter.

Photolithographie Berlin

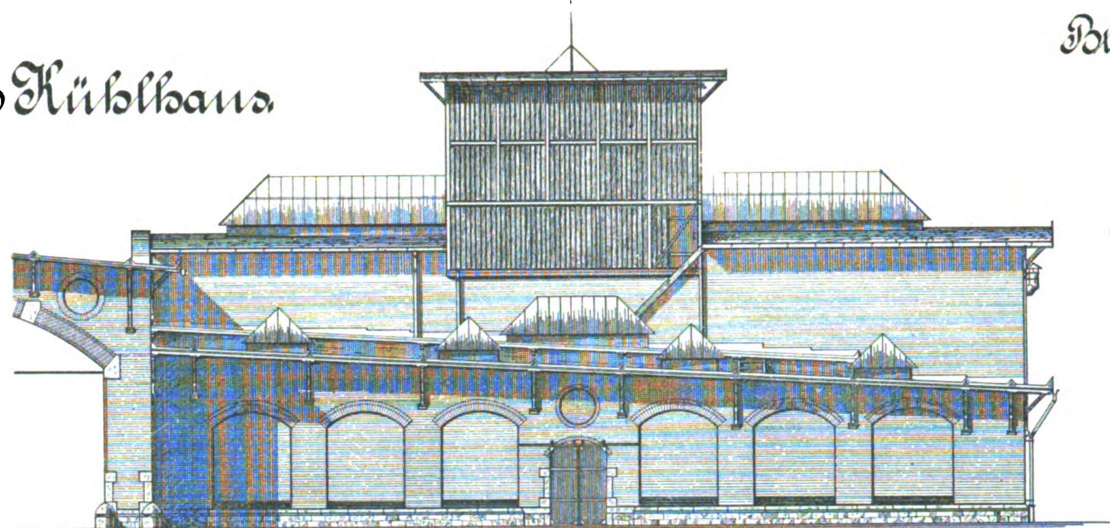
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Maschinen- und Kühlhaus.

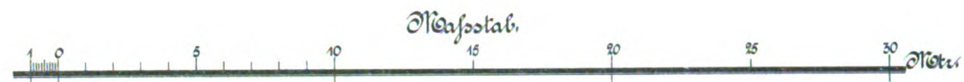
Blatt 42.

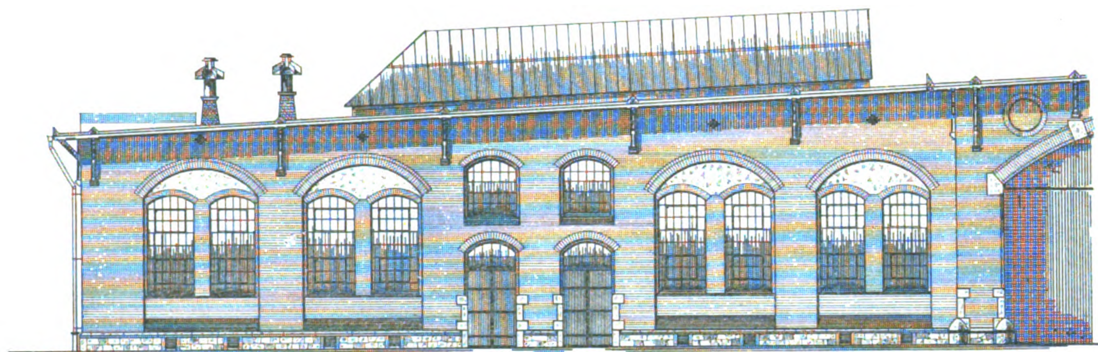


Schnitt durch den großen Kühlraum.

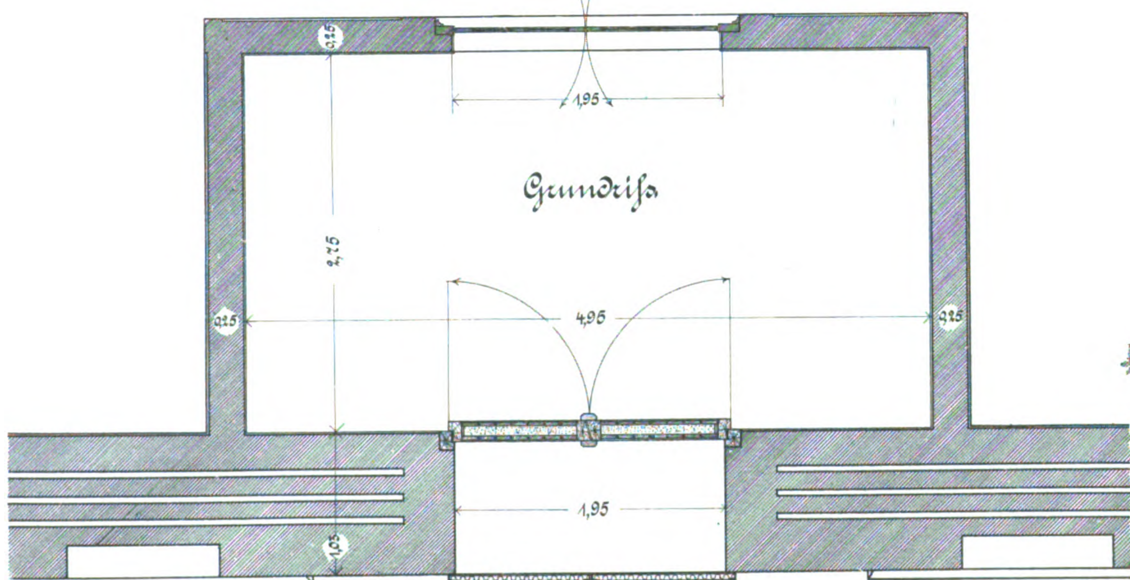


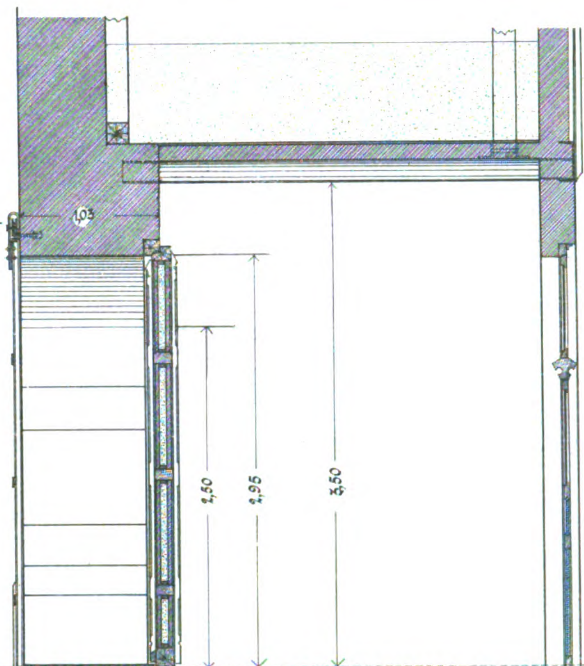
Giebelansicht des Kühlhauses.





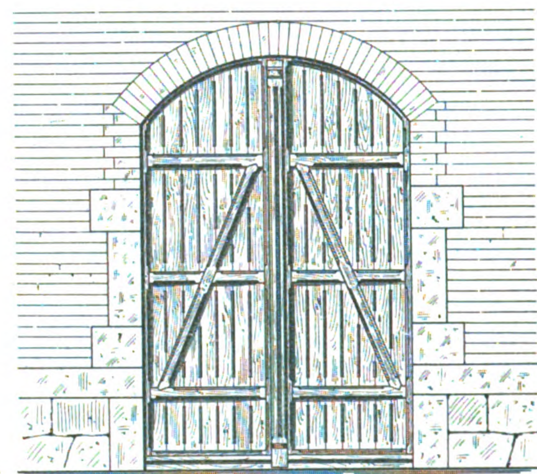
Giebelansicht des Maschinen- u. Kesselhauses.





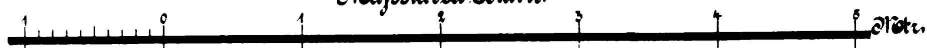


Querschnitt.



Ansicht.

Details des Kühlhaus-Einganges.



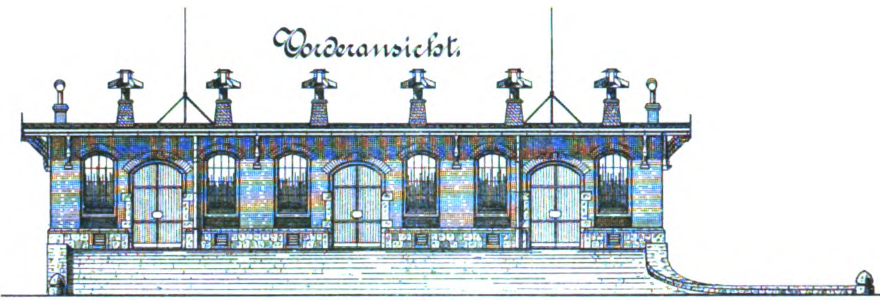
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

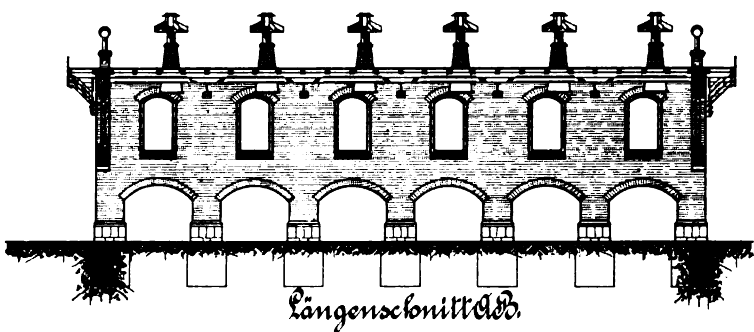
Düngerhaus a. Schlachthofes.

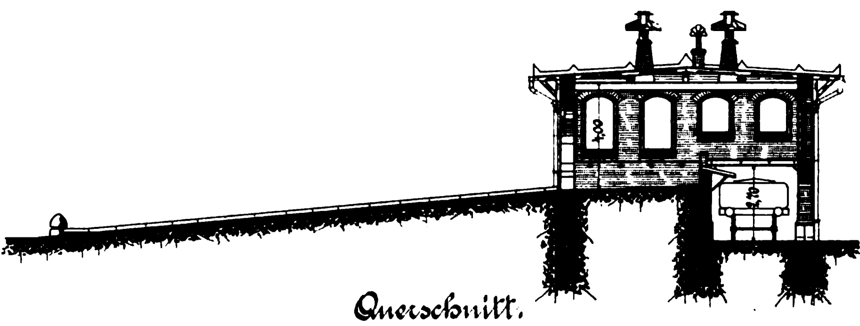
Blatt 43.

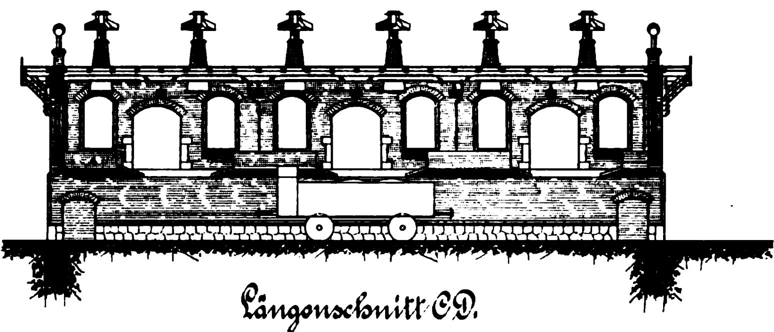


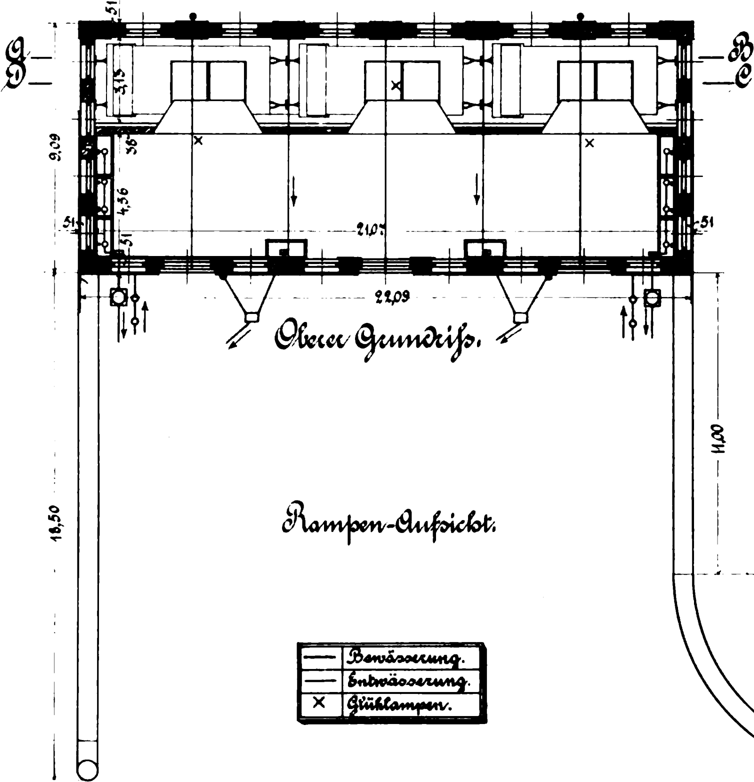


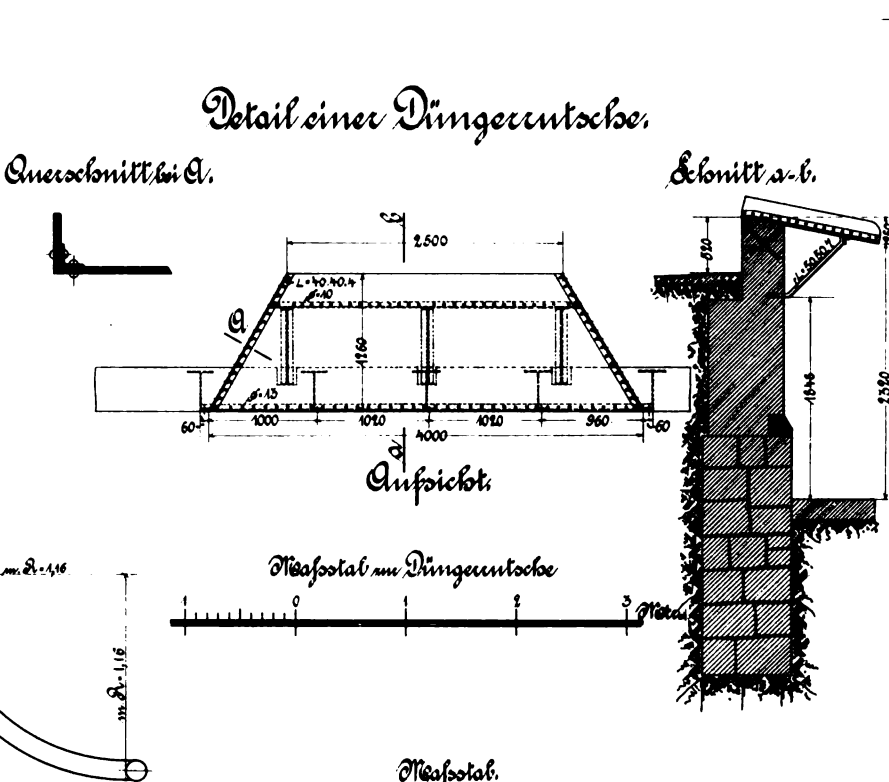


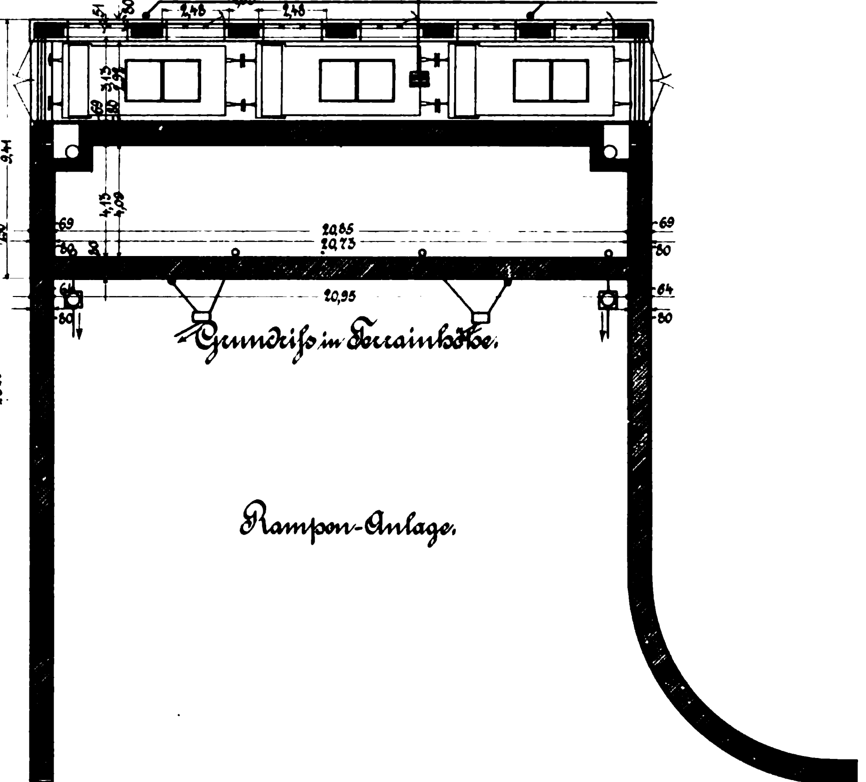


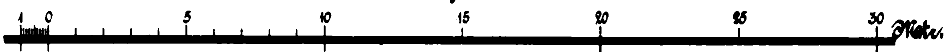










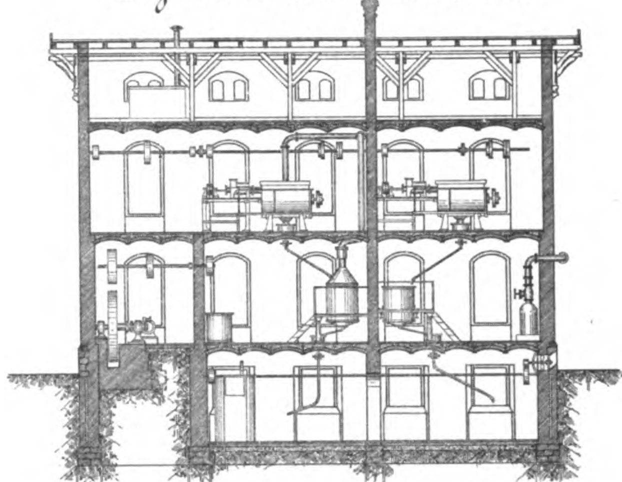


Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Talgschmelze.



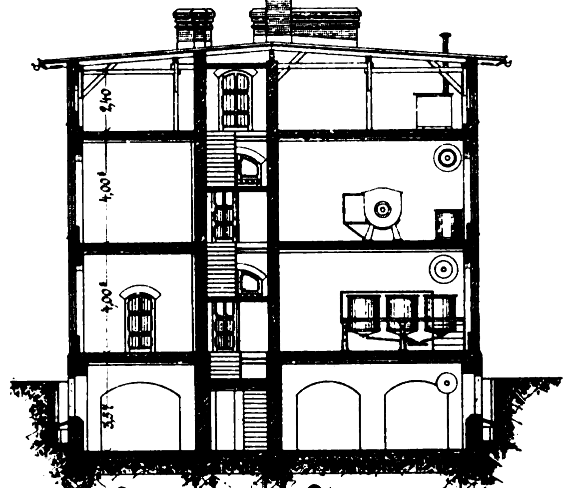
Vorder-Ansicht.



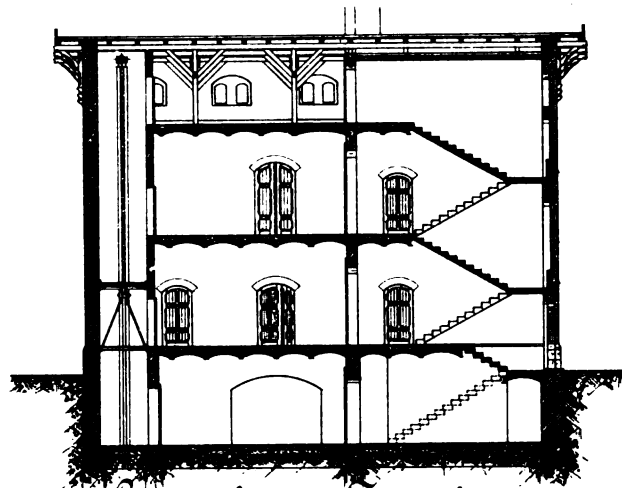
Längenschnitt a.d. Schmelzräume.

Giebelansicht.

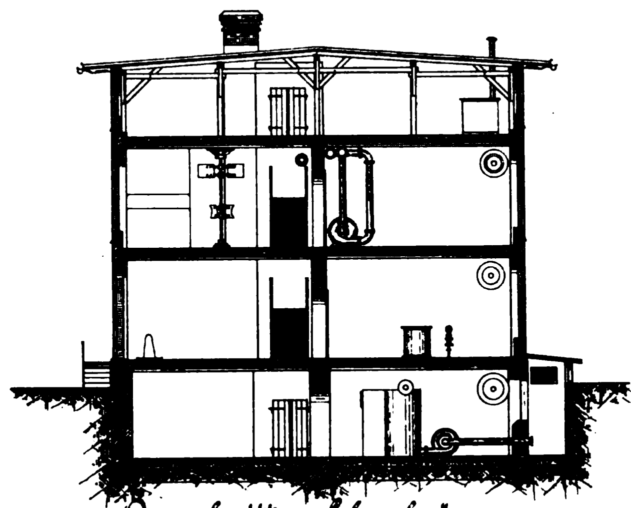
———	Bewässerung.
———	Entwässerung.
- - - -	Dampfleitung.
×	Glühlampen.



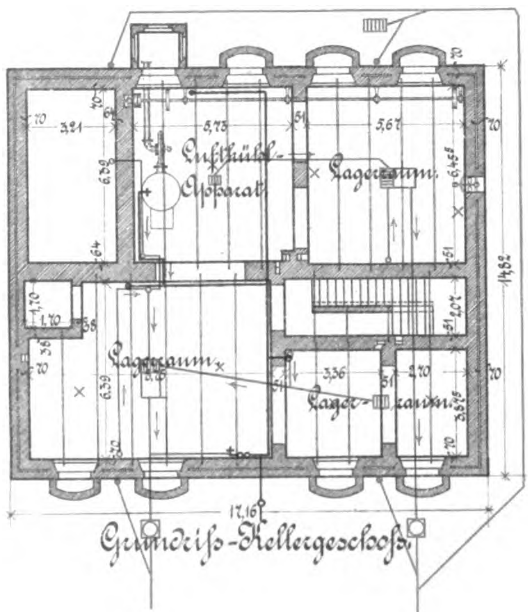
Querschnitt a.d. Treppenhaus.



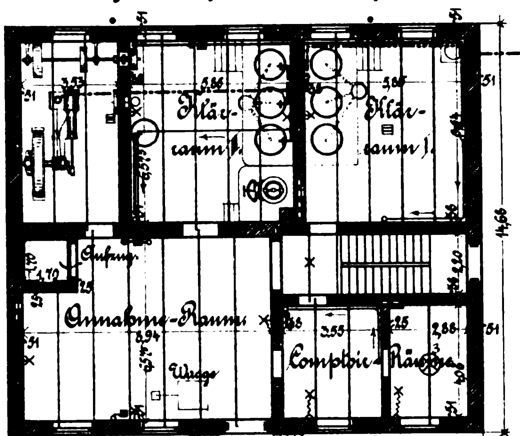
Längenschnitt a.d. Treppenhaus.



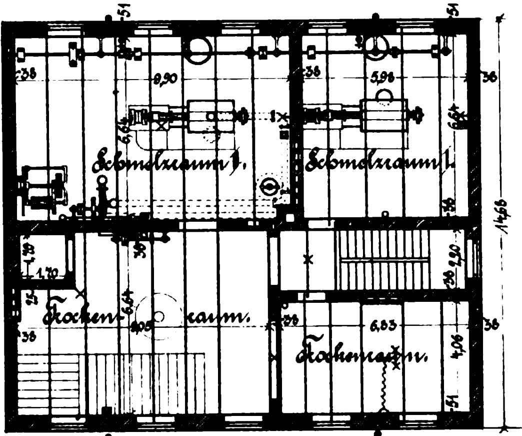
Querschnitt a.d. Schmelzräume.



Grundriss-Kellergeschoss.



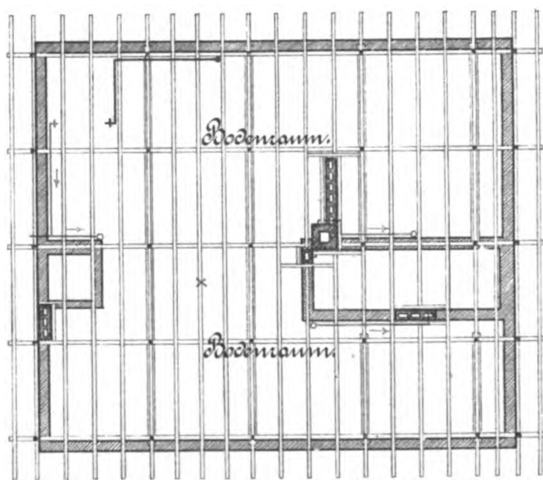
Grundriss-Erdgeschoss.



Grundriss-I. Obergeschoss.

Massstab

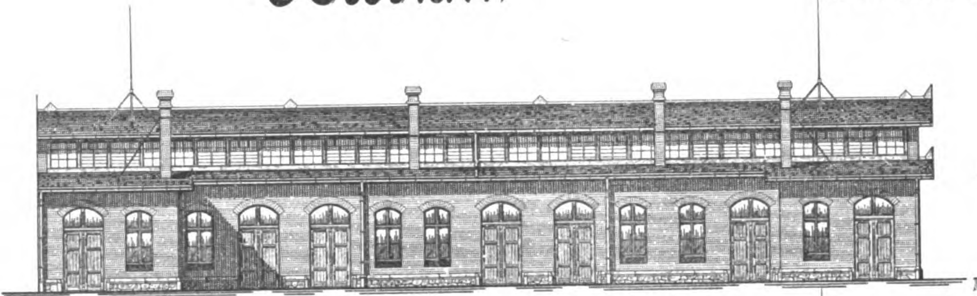
0 5 10 15 20 25 30 Meter.

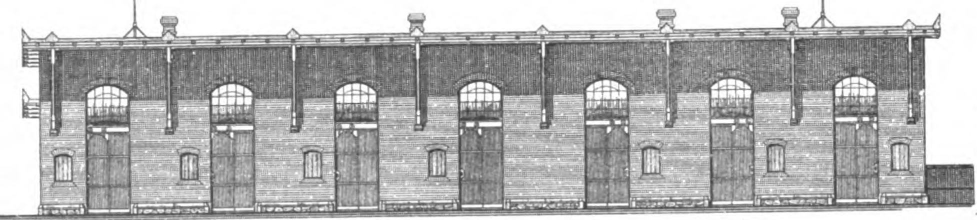


Grundriss-Dachgeschoss.

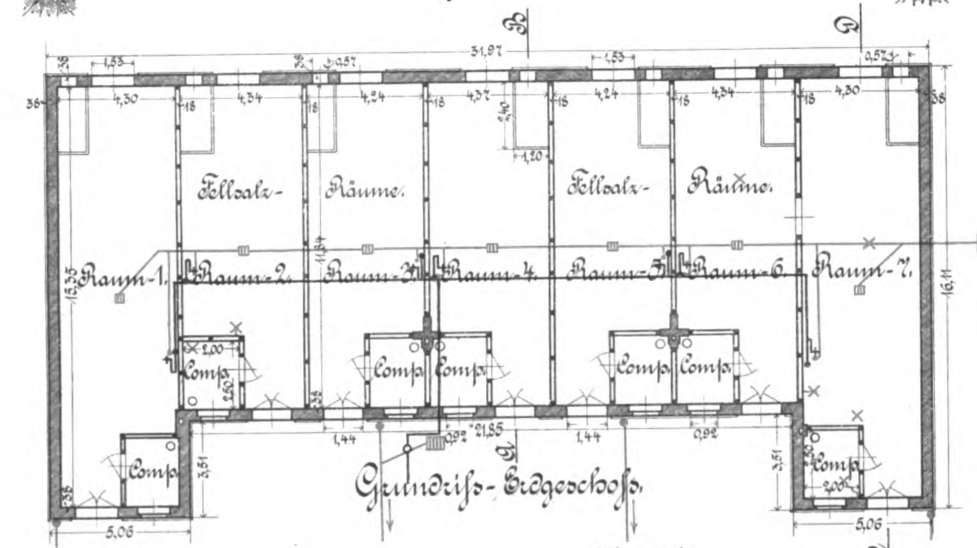
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Fellsalzerei.

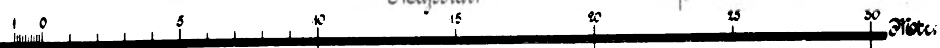

Vorderansicht.

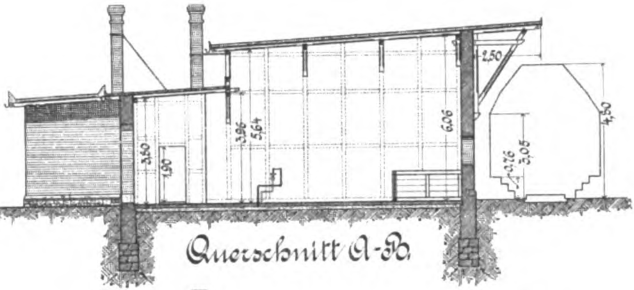

Hinteransicht.

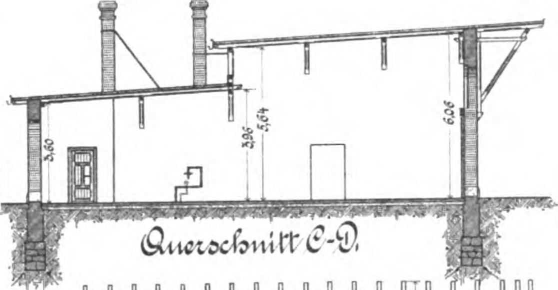

Längenschnitt.

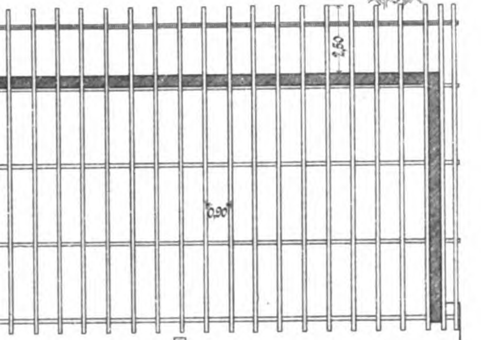


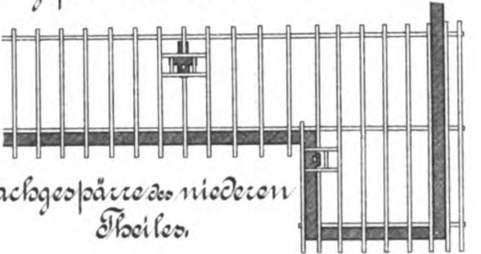
Grundriss-Erdgeschoss.




Querschnitt A-B.


Querschnitt C-D.

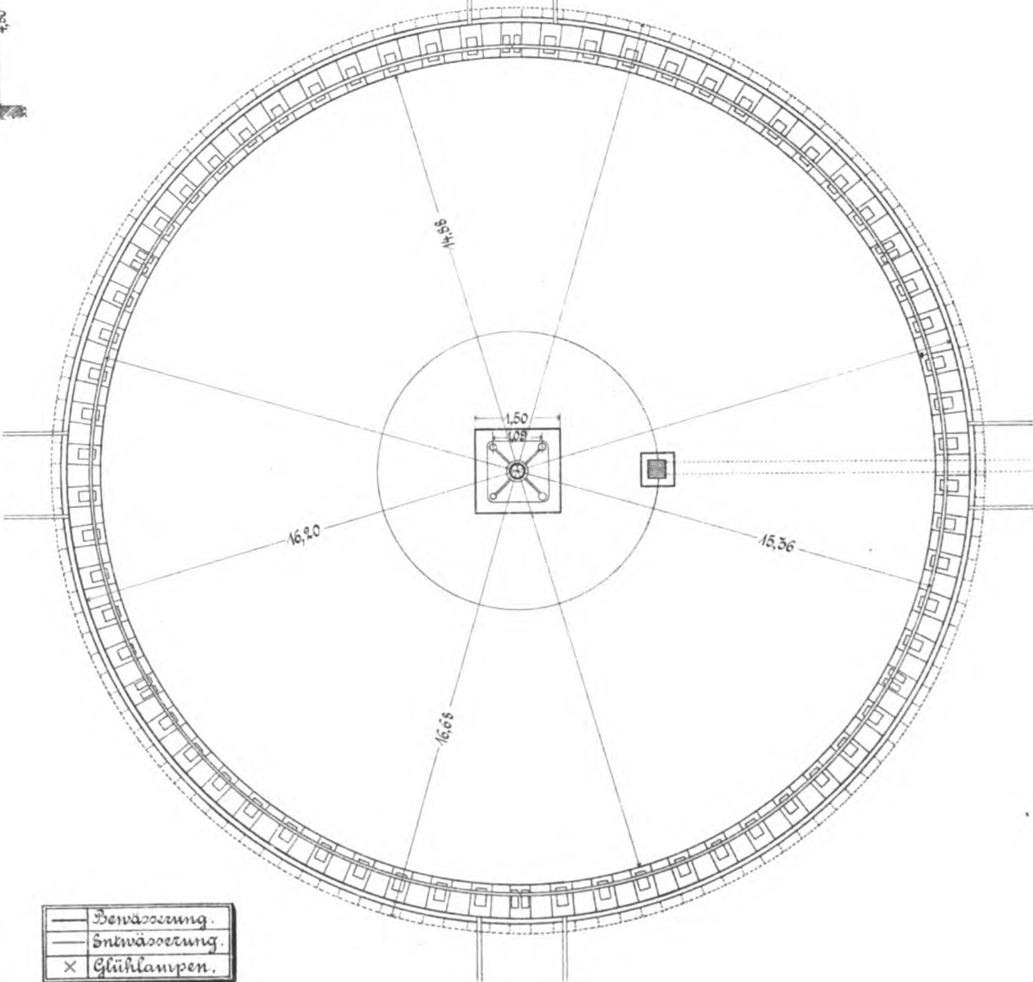

Dachgespärre des höher geführten Theiles.


Dachgespärre des niederen Theiles.

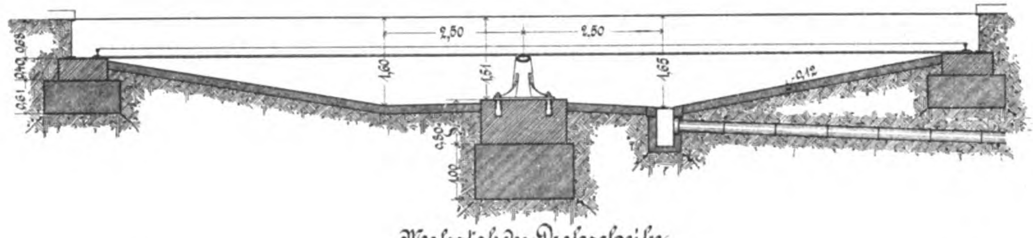


Fundament der Locomotiv-Drehscheibe.

Grundriss.



Querschnitt.





Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

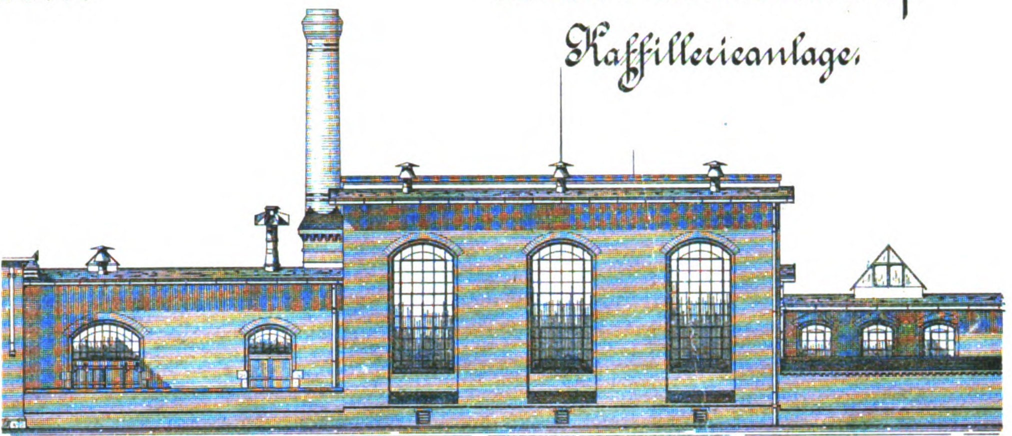
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Polizei-Schlachthof.

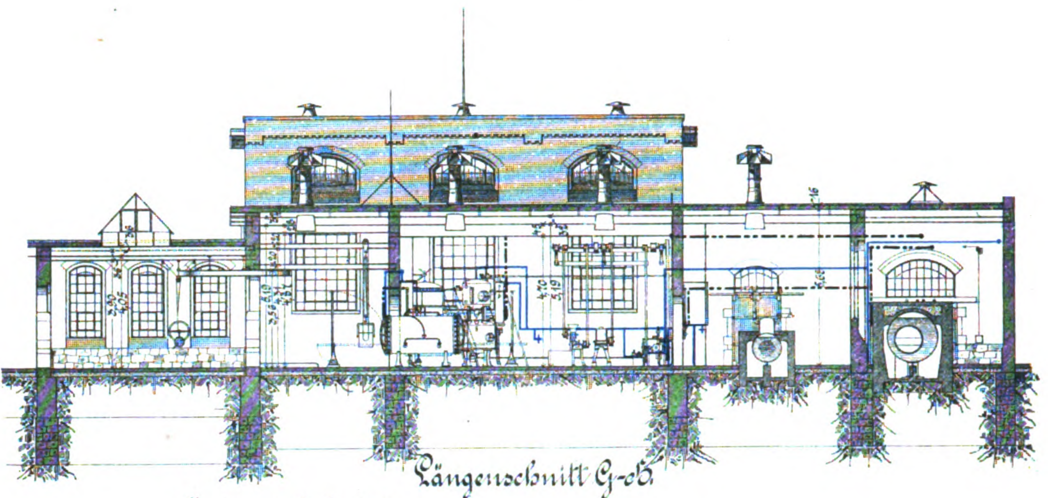
Kaffillerieanlage.

Blatt 46.

Querschnitt E-F.

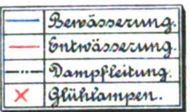


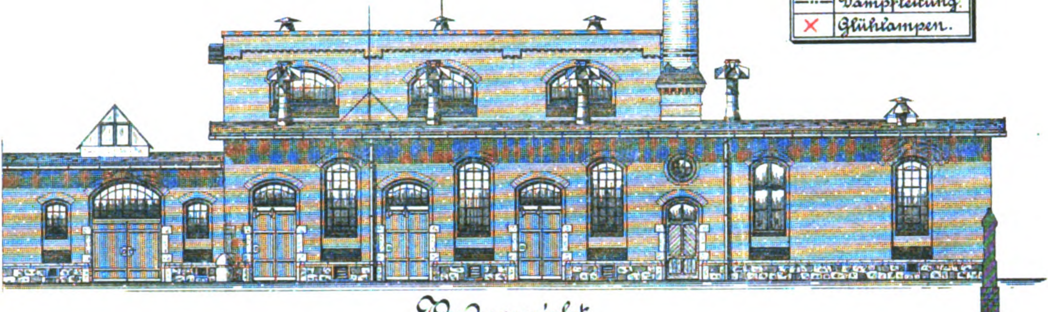
Hinteransicht.



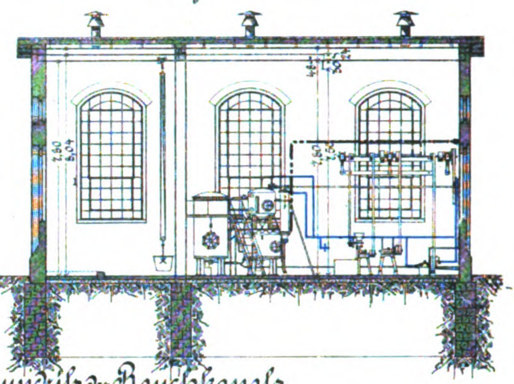
Längenschnitt G-H.

Querschnitt C-D.

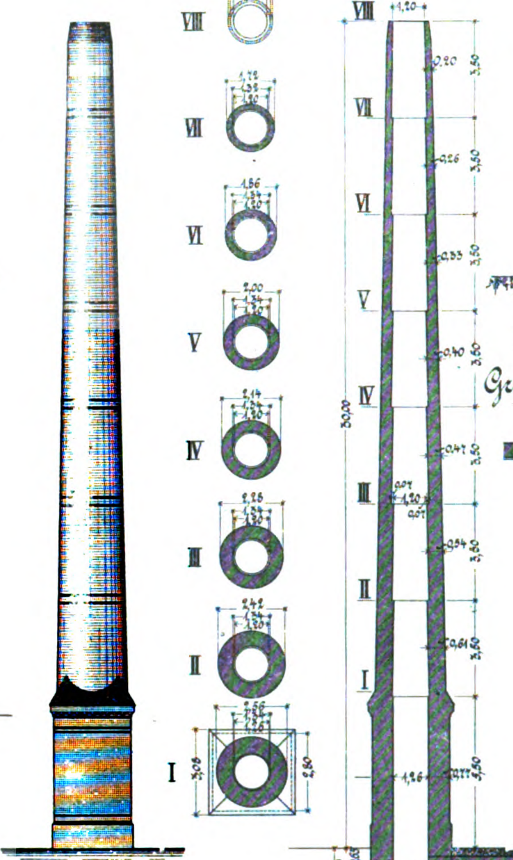




Vorderansicht.



Längenschnitt J-K.



Ansicht.

Schornsteinanlage.

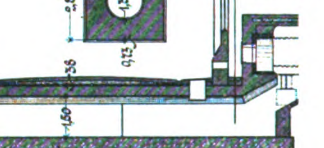


Grundriss des Rauchkanals.



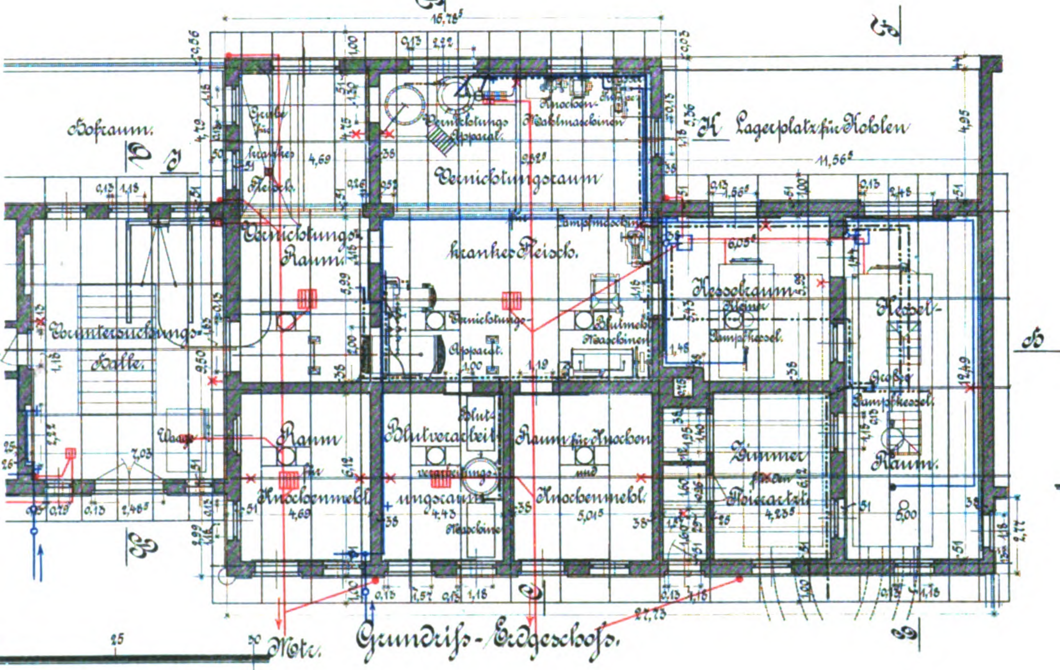
Querschnitt a-b

Querschnitt c-d



Längenschnitt des Rauchkanals.

Querschnitt A-B.



Grundriss - Erdgeschoss.

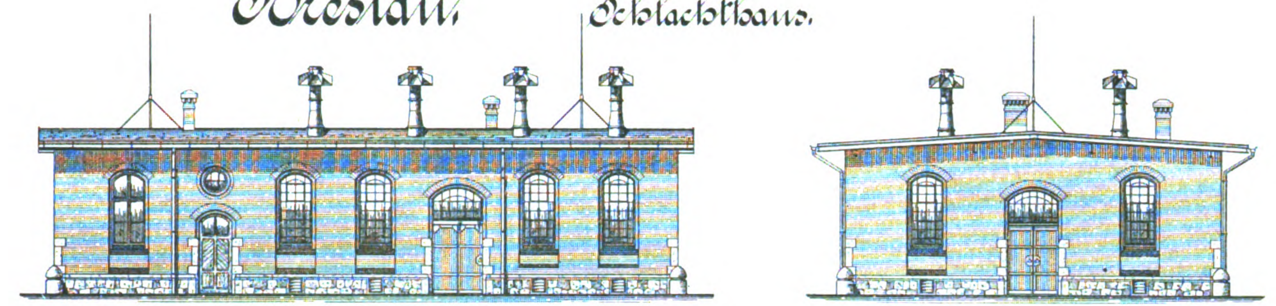
Massstab.

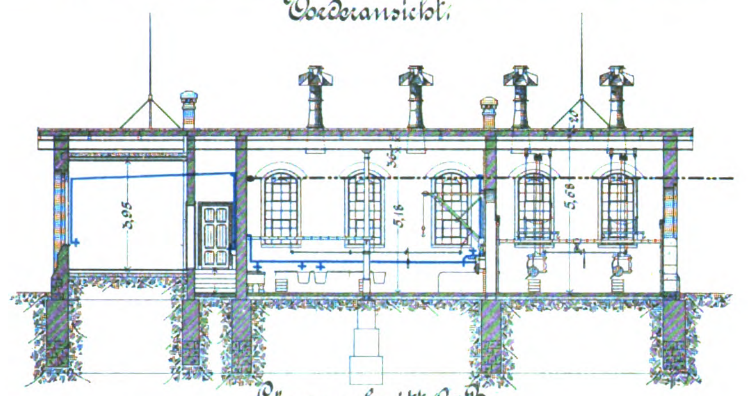
0 5 10 15 20 25 30 Meter.

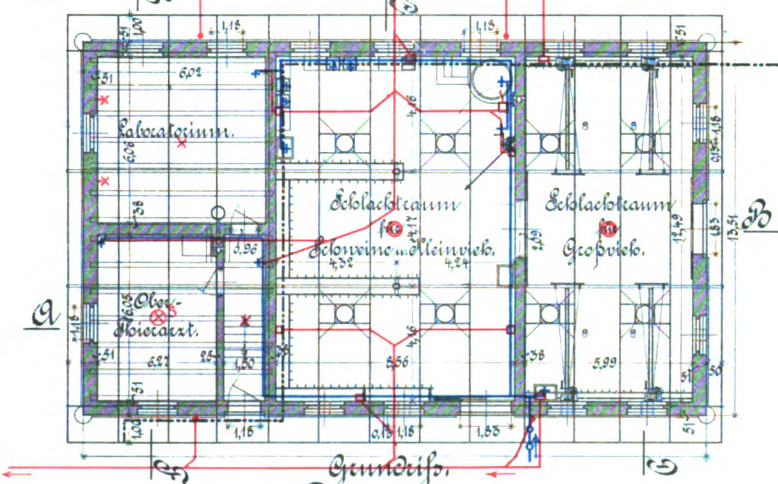
Photolithographie d. gliat. Gesetzm. Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

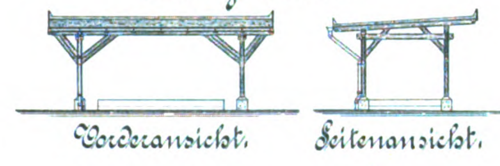
Schlachthaus.

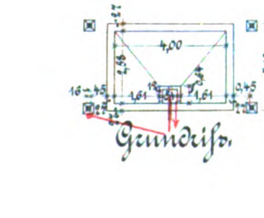


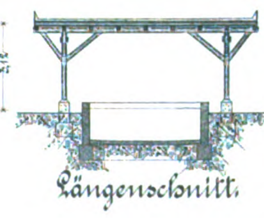




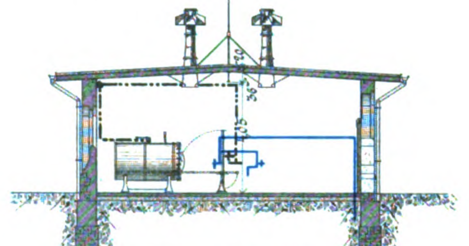
Düngerhaus.







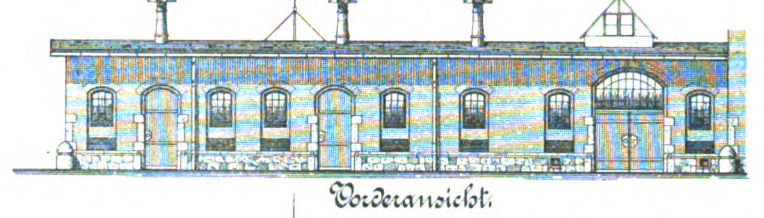




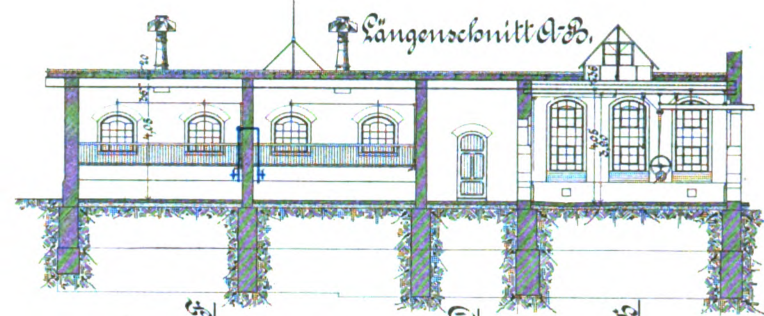
Maßstab.

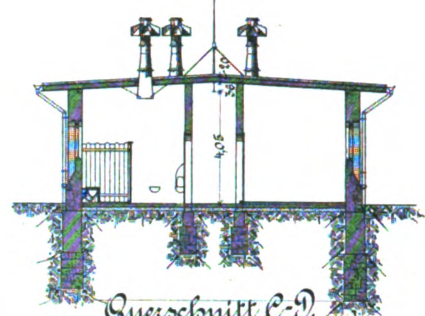
Polizei-Schlachthof.

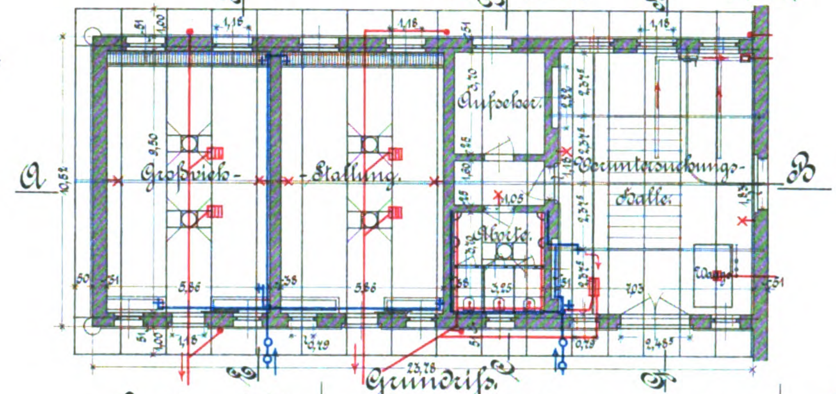
Stall für Großvieh und Voruntersuchungshalle.

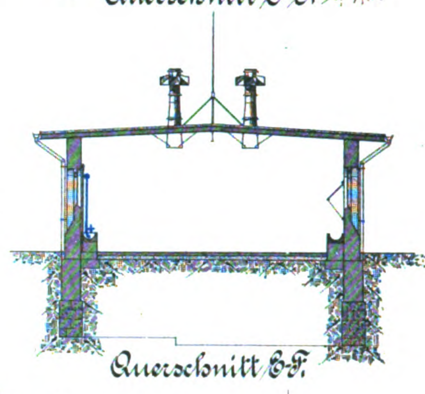




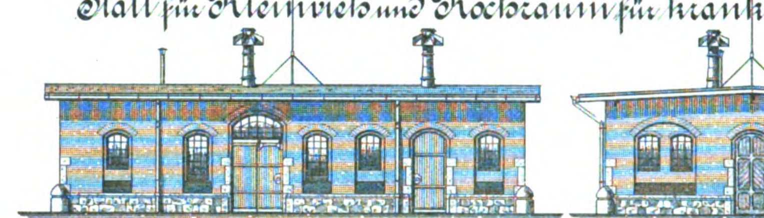


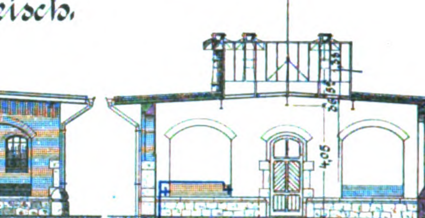


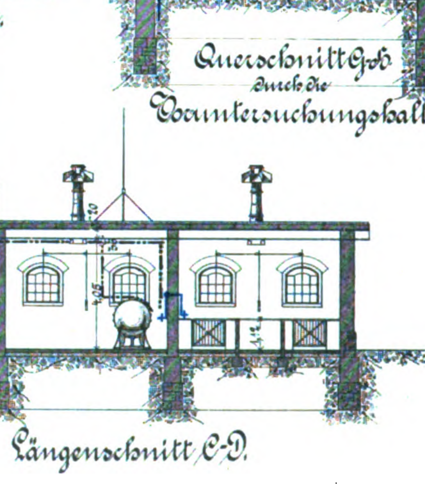


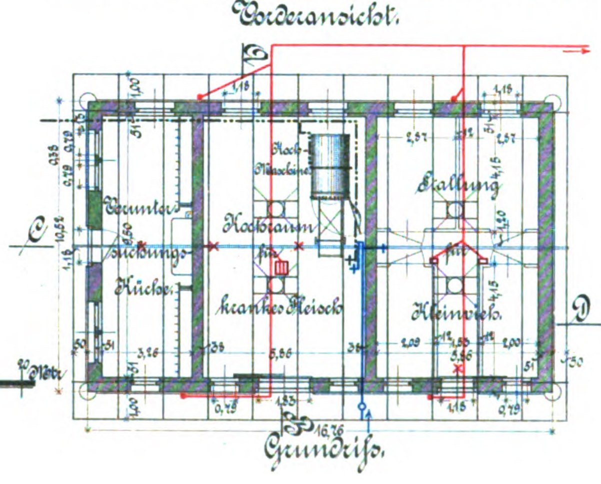
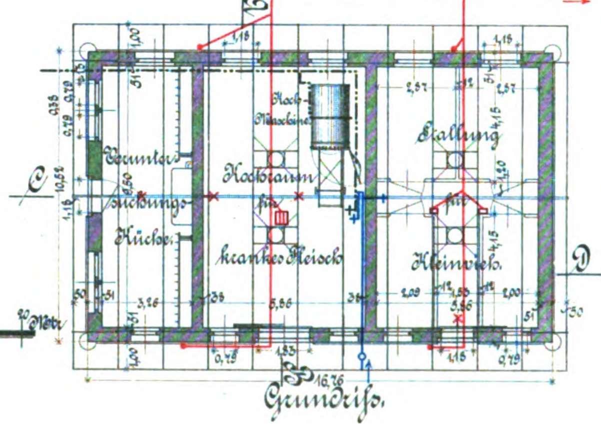


Stall für Kleinvieh und Kochraum für krankes Fleisch.







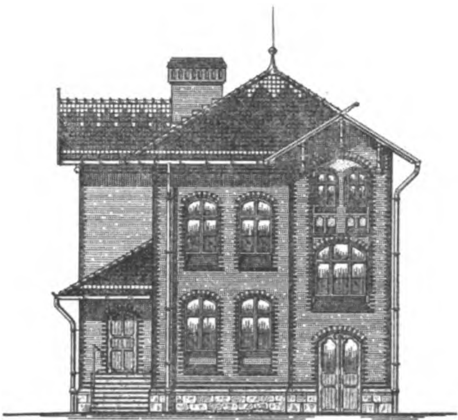
Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

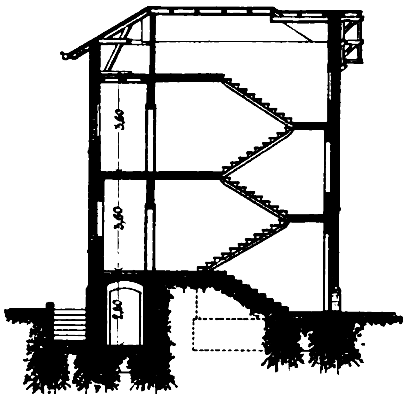
Pferdeschlächterei. Verwaltungsgebäude.

Blatt 48.

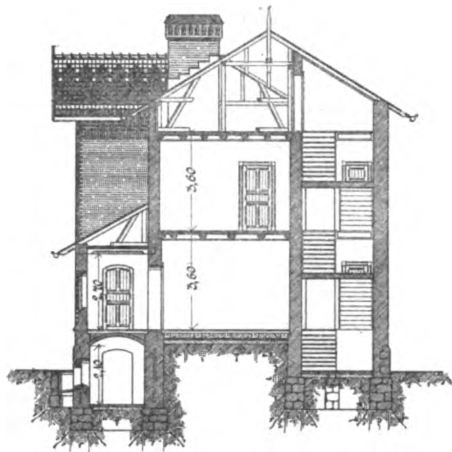
Vorderansicht.



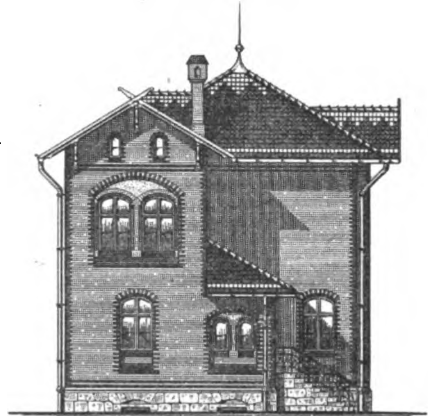
Schnitt A-B.



Schnitt C-D.

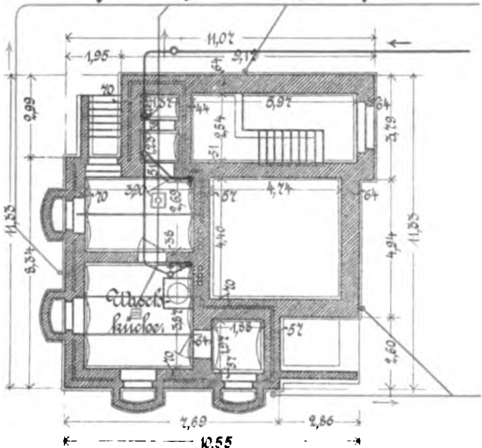


Seitenansicht.

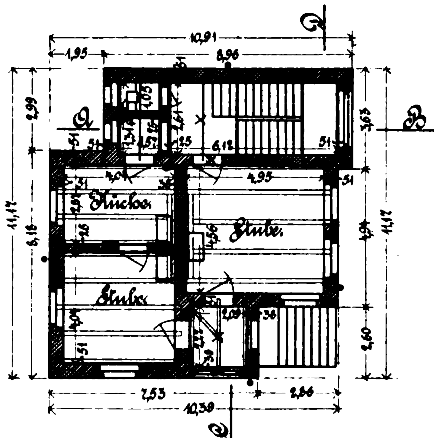


———	Bewässerung.
———	Entwässerung.
×	Glühlampen.

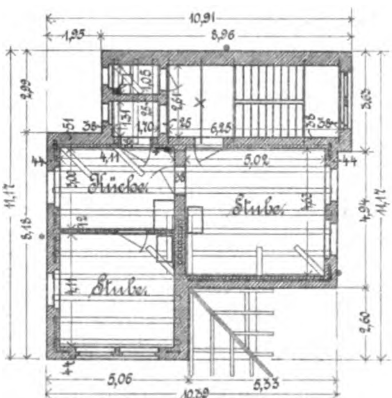
Grundriss-Kellergeschoss.



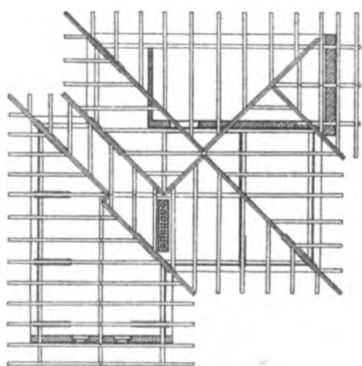
Grundriss-Erdgeschoss.



Grundriss-1. Obergeschoss.



Grundriss-Dachgespärre.



Maassstab.



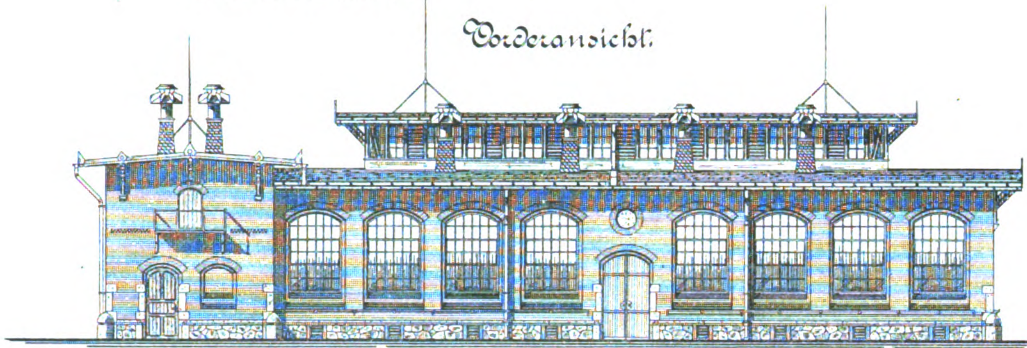
Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Pferdeschlächterei.

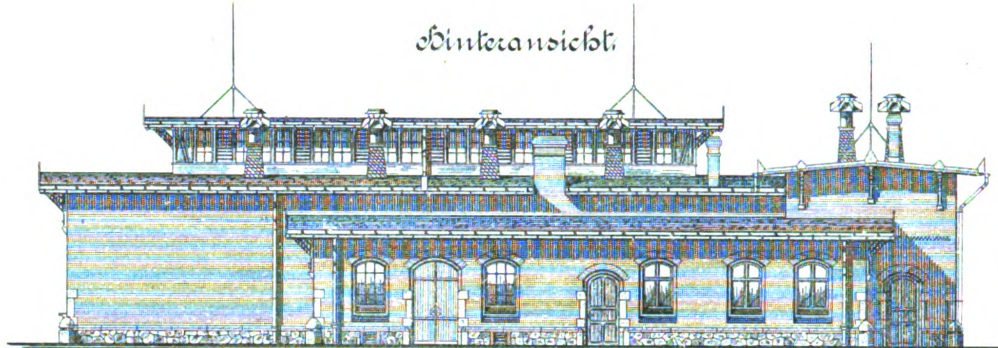
Schlachthaus.

Blatt 49.

Vorderansicht.

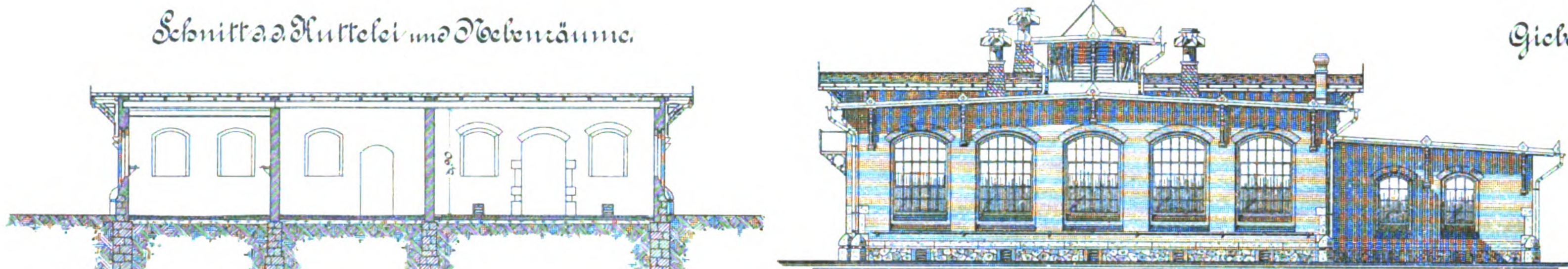


Hinteransicht.



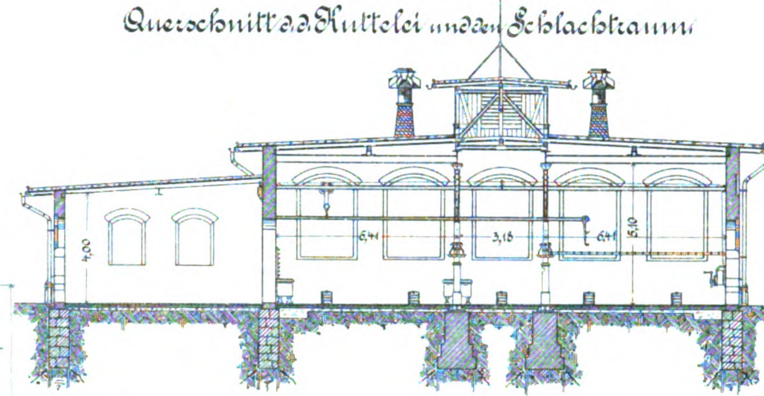
Schnitt a.a. Kuttelei und Nebenräume.

Giebel-Ansichten.

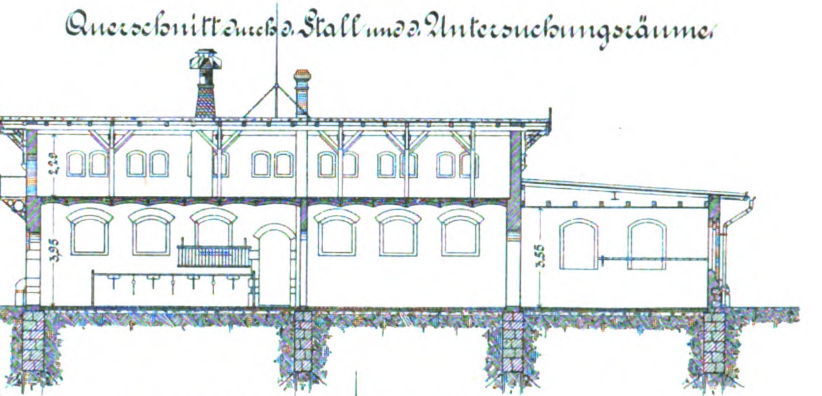




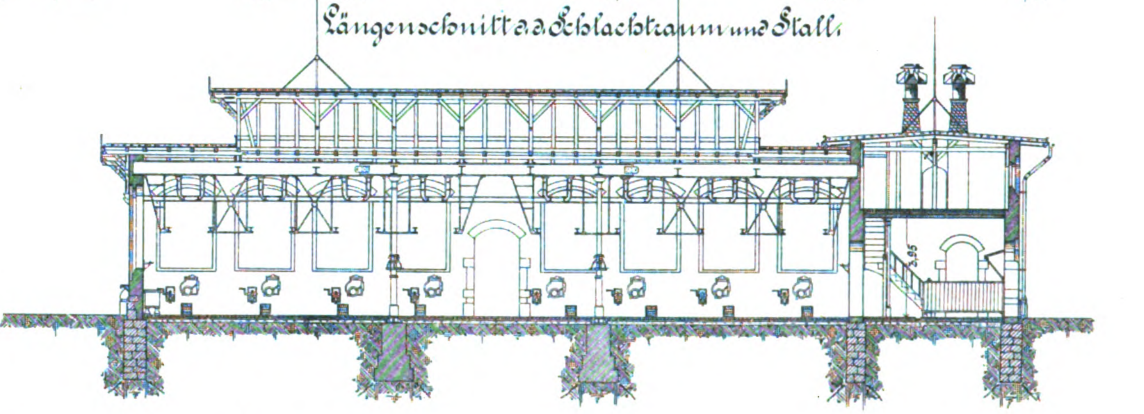
Querschnitt a.a. Kuttelei und den Schlachtraum.



Querschnitt a.a. Stall und a.a. Untersuchungsräume.



Längenschnitt a.a. Schlachtraum und Stall.



Grundriss des Erdgeschosses.

Raum für innere Untersuchung. — Gesellen-Stube. — Kuttelei. — Raum für äussere Untersuchung. — Stallung für Schlachtpferde. — Schlachtraum.

19,86 — 17,80 — 16,00 — 25,36 — 25,57 — 17,02 — 6,10 — 5,06 — 5,21 — 7,94

—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
◎	Bogenlampen.
×	Glühlampen.

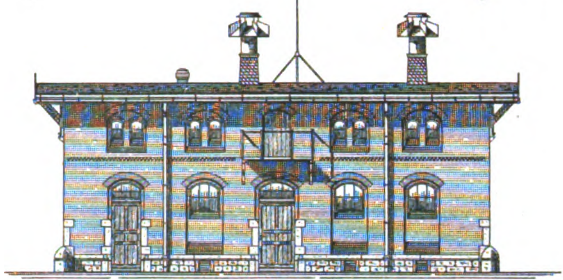
Massstab

0 5 10 15 20 25 30 Meter

Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Stallgebäude.

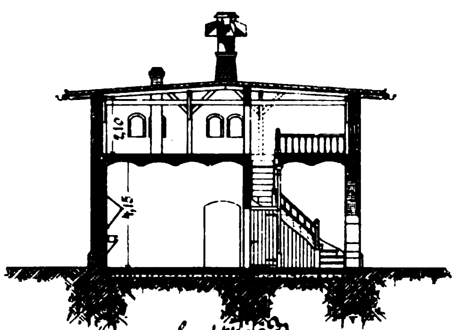


Vorderansicht.

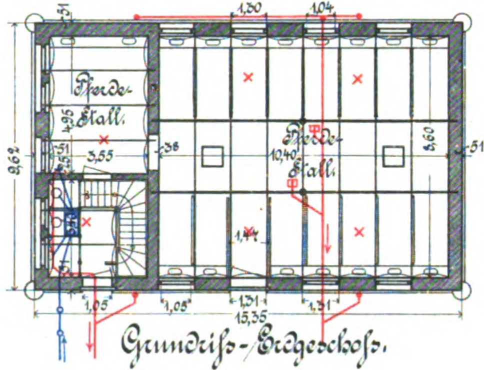
Giebelansicht.



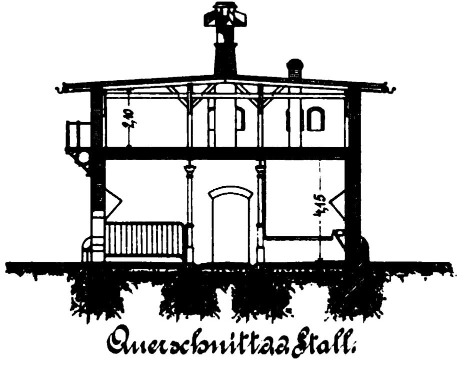
Längenschnitt.



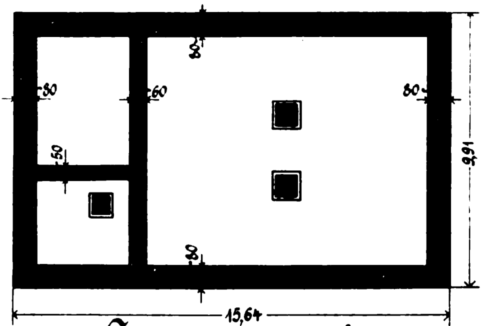
Querschnitt a.a. Vorraum.



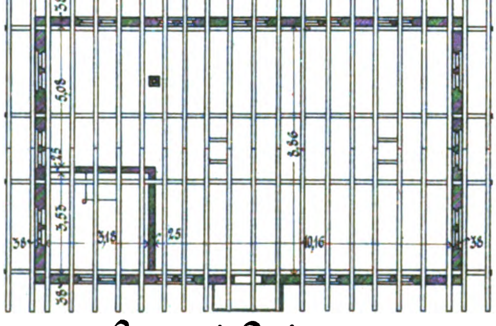
Grundriss-Erdgeschoss.



Querschnitt a.a. Stall.



Fundamentgrundriss.

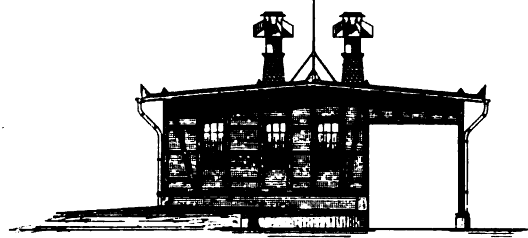


Grundriss-Dachgespärre.

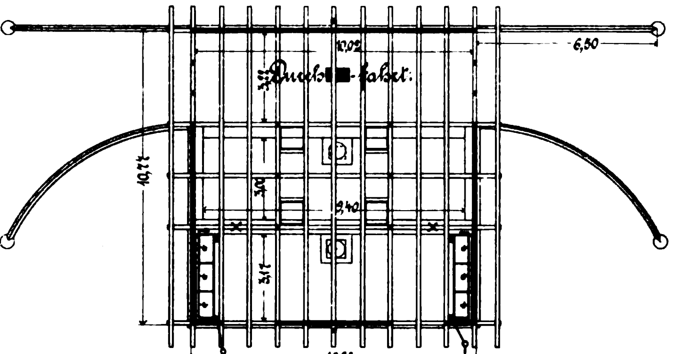
Pferdeschlächterei.



Vorder-Ansicht.



Giebelansicht.



Grundriss-Dachgespärre.

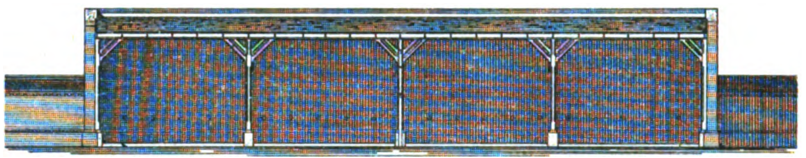
Düngerhaus.

Hinter-Ansicht.

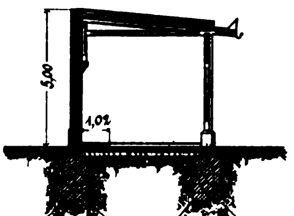
Quer-Schnitt.

Fundamentgrundriss.

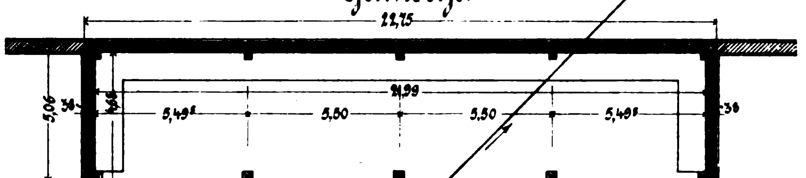
Wagenschuppen.



Vorderansicht.



Querschnitt.



Grundriss.

—	Bewässerung.
—	Entwässerung.
×	Glühlampen.



Photolithographie Bogdan Gisevius Berlin W.

Schlachthof und Viehmarkt Breslau.

Einfriedigungen.

Bretterzaun als Abschluss der Gesammtanlage.

Innenansicht. Aussenansicht. Grundriss. Schnitt a b.

Lattenzaun als äusserer Abschluss der Pferdeschlächterei.

Innenansicht. Schnitt a b. Aussenansicht. Grundriss.

Raseneinfriedigung

Schnitt.

Lattenzaun der Erweiterungsplätze am Viehmarkt.

Innenansicht. Schnitt a b. Aussenansicht. Grundriss.

Einfriedigung der Gärten und Anlagen.

Schnitt.

Holmeinfriedigung der Triebstrassen.

Aussenansicht. Schnitt a b. Schnitt c d.

Massive Einfriedigung zur Trennung des Schlachthofes vom Viehmarkte und Vorplatz.

Ansicht. Schnitt. Schnitt a b.

Hofeinfriedigung.

Aussenansicht. Grundriss. Schnitt a b.

Einfriedigung des Wagenplatzes.

Aussenansicht. Grundriss.

Maassstab.



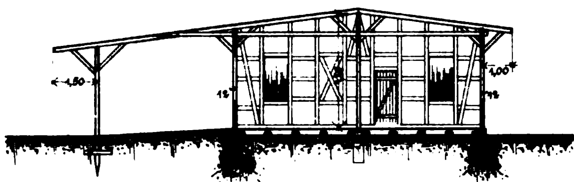
Arbeiter-Speisehaus

zum

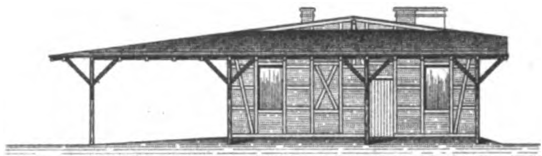
Bau des Schlachthofes und Viehmarktes zu Breslau.

Blatt 52.

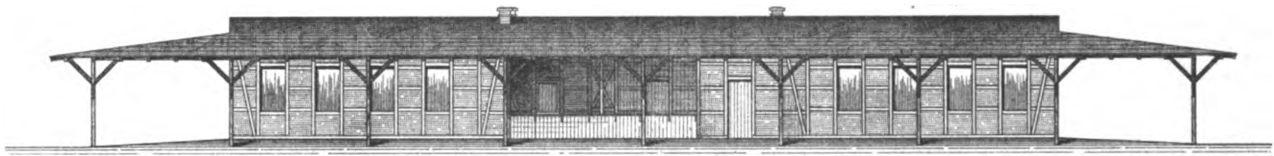
Querschnitt.



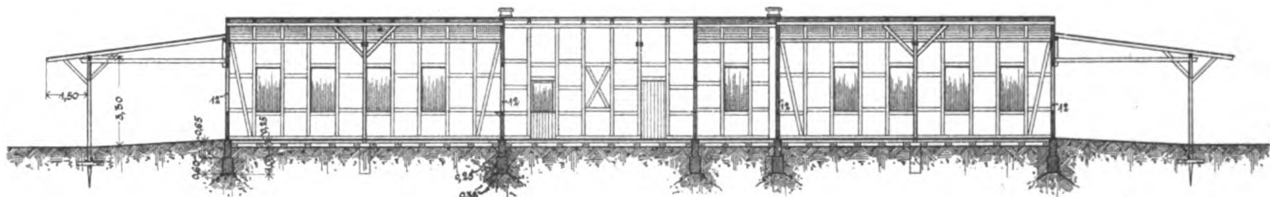
Seiten-Ansicht.



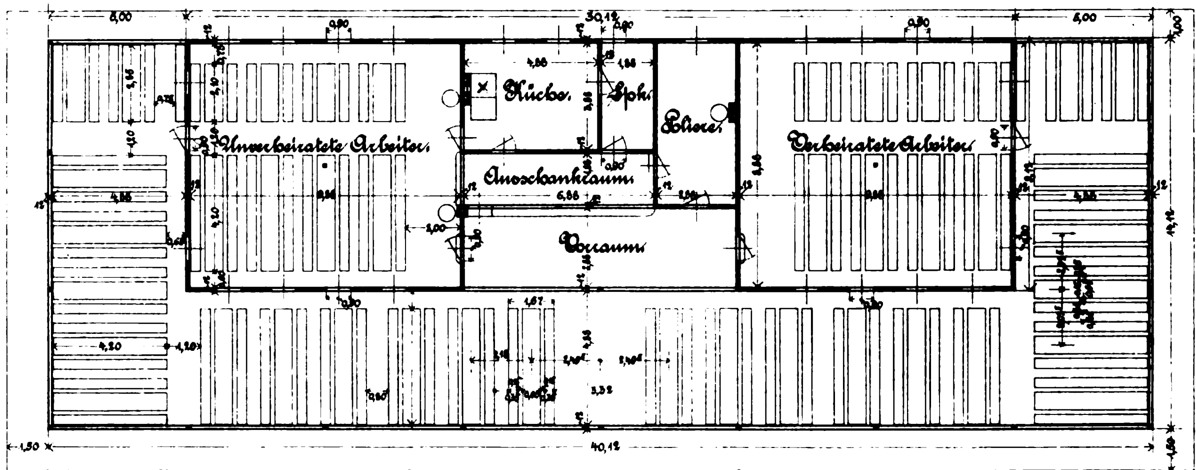
Längen-Ansicht.



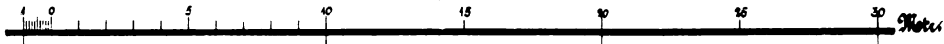
Längenschnitt.



Grundriss.



Maßstab.



Photolithographie Bogdan Gisevius, Berlin W.

